Steiger's German American Cookbook.

Steiger's

Deutsch-amerikanisches Kochbuch für kleinere Familien.

Praktische Anweisung, auf deutsche Weise gut, schmackhaft, abwechselnd und sparsam zu kochen.

Mit Berücksichtigung amerikanischer Nahrungsmittel und Angabe der englischen Ausdrücke.

Von
Woldemar Schreyer.

E. Steiger & Co.
New York.

Druck von
E. Steiger & Co.

Der Hausfrau.

Wo 's Frauchen frisch und klug sich regt,
Verständnißvoll der Wirthschaft pflegt,
Ist's wie ein heller Sonnenschein:
Es nistet sich Behagen ein!
Selbst wenn der Mann verstimmt, beklommen
Von seiner Arbeit heimgekommen,
So wird ihm Aug' und Herz schon heller,
Winkt dampfend ihm der weiße Teller
Voll kräft'ger Supp', der keine gleicht,
Und die sein Liebchen stolz ihm reicht.
Und wenn dann erst des Bratens Duft
Mit seiner Würze füllt die Luft,
Sein Wohlschmack ihn befriedigt, mundet,
Und er's in Wort und Blick bekundet,
Dünkt Sorge ihm wie leichter Flaum,
An seine Arbeit denkt er kaum —
Und bis der Nachtisch dann gekommen
Wird schon in Lieb' und Glück geschwommen.

Ja, ja, die Lieb' geht durch den Magen!
So ganz im Stillen darf man's sagen.
Drum, Frauen, folgt in Einem mir,
Schließt Freundschaft mit dem Kochbuch hier;
Es wird in gut' und bösen Tagen
Euch treulich stets das Beste sagen
Und so sich heimlich Euch verbinden,
Des Hauses Frohsinn zu begründen!

Vorwort.

Dieses Kochbuch enthält mehr als 750 Recepte, und zwar ausschließlich für solche Speisen, welche unter Berücksichtigung der amerikanischen Nahrungsmittel in einem kleinen Haushalte bei mäßigen Kosten eine schmackhafte und gesunde Nahrung liefern.

Trotz der unzähligen Kochbücher, welche seit 2400 Jahren, d. h. seitdem der Grieche Archestratos das erste Kochbuch schrieb, von großen und kleinen Köchen und Köchinnen geschrieben worden, gibt es ihrer doch nur wenige, welche für Anfängerinnen im Haushalt wirklich praktisch sind. Viele dieser Bücher enthalten so zahlreiche und theure Recepte, daß die weniger bemittelte Hausfrau kaum die Hälfte derselben jemals gebrauchen könnte.

So weit es thunlich war, sind die in diesem Kochbuche angegebenen Speisen fast alle für nur 2 Personen eingerichtet, obwohl von Suppe und Hauptgericht wohl noch für eine dritte Person genügend vorhanden sein dürfte. Es ist immer leichter, das Quantum um das Zwei- oder Dreifache zu vergrößern, als es ist, bei Recepten für viele Personen das Angegebene für weniger zu reduciren. Bei Zumessung der Zuthaten ist anstatt des oft unbequemen Abwiegens das Maß in Anwendung gebracht. Ein Löffel oder eine Tasse ist stets zur Hand und das Messen damit ist nicht so zeitraubend wie das Abwiegen. Außer den englischen Namen der einzelnen Gerichte sind auch die englischen Bezeichnungen der verschiedenen Fleisch- und Fischarten nebst Preisangaben mitgetheilt, so daß Neulinge sich schnell darüber unterrichten können. Außerdem aber erhält die junge Hausfrau einen Einblick in das System der menschlichen Ernährung und Regeln für die Lebensordnung, welche, wie nothwendig die Kenntniß derselben auch ist, in anderen Kochbüchern vollständig fehlen. In Krankheitsfällen gibt die Diät für Kranke der Pflegerin bewährten Rath und wenn die Frage gestellt wird: „Was sollen wir kochen?“ so gibt unser Speisezettel jederzeit Antwort.

Inhaltsverzeichniß.

Kartoffelspeisen. 64

Hülsenfrüchte. 72

Fleischspeisen. 76

Rindfleisch. 80

Kalbfleisch. 93

Fische und Schaltthiere. . . . 151

Saucen oder Tunken. . . . 167

Klöſze. 190

Klöße zu Fleiſch- und Obſtſuppen. 197

Eierſpeiſen. 200

Eierkuchen, Omeletten, Pfannkuchen u. ſ. w. 204

Omeletten. 206

Plinſen. 207

Brötchen. 212

Käsegerichte. 214

Mehlspeisen, in Schmalz gebacken. . . 216

Waffeln. 220

Muffins. 221

Milch- und Mehlspeisen. . . 223

Das Einmachen der Früchte. . . 276

Obstmarmeladen oder Fruchtmus. 281

Obst-Gelées. 283

In Essig und Zucker eingemachte Früchte. 285

Gemüse in Essig und Salz einzumachen. 287



Die Ernährung des Menschen.

Muth, guter Wille und Liebe zur Sache hängen zum Theil von gesunder und ausreichender Ernährung ab. Schlechte Lebensweise und unzulängliche Ernährungsart verhindern die volle Ausübung der körperlichen und somit auch der geistigen Verrichtungen und führen zu mangelhafter Körperkraft, zu Krankheit, vermehrter Sterblichkeit und Mangel an geistiger Energie.

Die Nahrung hat einen großen und bleibenden Einfluß auf den Charakter und die Sitten ganzer Völker. Das Nationalgericht der Türken besteht aus Hammelfleisch und Reis, alles Andere dient zur Würze dieser Speise. Einfach wie seine Nahrung ist das türkische Volk mäßig und genügsam, aber ohne Energie. — Italien verbindet das Glatte, Geschmeidige mit dem Pikanten. Oele, Zwiebeln, Früchte, Chocolade, Macaroni, feurige Weine machen die Italiener, Spanier und Portugiesen sinnlich, sorglos und leicht erregbar. Die Engländer haben schwere, nachhaltige Kost, schwere Getränke, und so sind sie derb, prosaisch und praktisch.

Der Russe hat eine schwerfällige, weichliche Kost; Breie, Brot, Fisch, Fleisch, Kohlsuppe und dicke Grütze machen ihn harmlos, knechtisch, in berauschtem Zustande aber thierisch, roh. Der Franzose

repräsentirt den raffinirtesten Geschmack, die geistreiche Combination der Gegensätze, den prickelnden Reiz der Sinne, er ist ein Freund von Schnecken, Kaninchen, pikanten Saucen und Salaten. Der Deutsche, der sich überall leicht colonisirt, spottet sowohl der französischen Pikanterie, als auch der englischen Derbheit, er nimmt von Slaven und Romanen an, was ihm wohlschmeckt, er ist vielseitig, leicht oder auch schwerfällig, wie seine süd- oder norddeutschen Lieblingsspeisen oder seine beliebtesten Getränke.

Das für die Menschheit so wichtige Capitel der Ernährung erfährt leider auch heute noch nicht die Beachtung, welche es mit Recht verdient, und die folgenden Zeilen sollen der Erkenntniß Bahn brechen, daß es mit bei weitem geringeren Mitteln, als immer angenommen wird, möglich ist, eine zweckmäßige, ausreichende und kräftige Ernährung zu bewerkstelligen.

Die in den Nahrungsmitteln enthaltenen Nährstoffe lassen sich in folgende fünf Gruppen zerlegen: 1) Wasser, 2) Eiweißstoffe. 3) Fette, 4) Kohlen-Hydrate und 5) Salze oder Mineralstoffe.

Um zu wissen, in welchen Verhältnissen diese Nährstoffe in unsern Nahrungsmitteln enthalten sein sollen, müssen wir die Rollen erforschen, welche jede von ihnen im Körper spielt.

1. **Das Wasser.** Es bildet den hervorragendsten Bestandtheil des menschlichen Organismus, der davon in der Jugend bis fast 90 %, später ca. 70 % enthält.

Der tägliche Wasserverlust des erwachsenen menschlichen Körpers durch Athmung, Hautausdünstung und Entleerungen beläuft sich auf 2 bis 3 Quart; dieser Verlust braucht indessen nicht in seinem gesammten Umfang durch direkte Aufnahme von Trinkwasser gedeckt zu werden, da in allen unsern Nahrungsmitteln Wasser in meist großer Menge enthalten ist; so hat z. B. Fleisch 70—80 %, Milch 87—90 %, Brot 30—40 %, Obst, Gemüse und Wurzelgewächse 75—90 %, die geistigen Getränke wie Bier und Wein, 86—90 % Wassergehalt.

2. **Eiweißstoffe.** Die Eiweißstoffe sind die wichtigsten Bestandtheile des pflanzlichen wie des thierischen Organismus; das Blut sowie alle thierischen Gewebe und Organe (Muskeln, Herz, Lunge,

Leber u. s. w.) sind vorwiegend aus Eiweißverbindungen zusammengesetzt. Diejenige Menge von Eiweißstoffen, welche zur Erhaltung der Lebensthätigkeit erforderlich ist, beträgt für den menschlichen Organismus täglich 4 bis 6 Unzen, je nachdem derselbe durch Thätigkeit in Anspruch genommen wird. Erst wenn mehr als diese unbedingt nöthige Eiweißmenge, welche dem Stoffwechsel entspricht, aufgenommen wird, erfolgt Ansatz oder Wachsthum der Organe und Gewebe.

Der Gehalt der Nahrungsmittel an Eiweißstoffen ist sehr verschieden; so enthält z. B. das Fleisch 15—23 %, Milch 3—4 %, Käse 27—32 %, Linsen, Bohnen, Erbsen 23—27 %, die Mehlsorten 8—11 %, Brot 6—9 %, Gemüse und Wurzelgewächse 1—4 %, u. s. w.

3. **Das Fett.** Die Hauptmenge des mit der Nahrung aufgenommenen Fettes wird im Organismus zersetzt, und zwar geht diese Zersetzung unter bedeutender Wärmeentwicklung vor sich, wodurch dem Körper eben seine Wärme und den Organen die Möglichkeit zu funktioniren erhalten bleibt. Es läßt sich die Fettzersetzung im lebenden Organismus als wahre Verbrennung ansehen, wodurch der oft gehörte Vergleich des Menschen mit einem brennenden Ofen gerechtfertigt erscheint. Diese mit der Fettzersetzung einhergehende Wärmeproduction erklärt auch die Zunahme des Fettconsums mit dem Sinken der Temperatur und in kalten Ländern gegenüber wärmeren Regionen.

Man schätzt die den Organismus täglich zuzuführende Fettmenge für einen erwachsenen Menschen im Mittel auf 2 Unzen. Wir führen das Fett in der Nahrung uns bald als Speisefett (Butter, Schmalz, Pflanzenöle u. s. w.) zu, bald in den mehr oder weniger Fett enthaltenden Nahrungsmitteln.

Geräucherter Schinken hat bis zu 40 %, gut durchwachsenes Fleisch bis zu 12 %, Aal bis 30 %, sonstige Fische bis 10 %, Eier 12 %, Milch 3—5 %, Butter 85 bis 90 %, Käse 8—30 % Fett.

4. **Kohlen-Hydrate.** Die Kohlen-Hydrate wirken ähnlich wie das Fett als Wärmeerzeuger, sowie andererseits, indem sie das Eiweiß der menschlichen Säfte und Organe vor Zersetzung schützen. Der erwachsene menschliche Organismus nimmt täglich ungefähr 1 Pfund dieser Stoffe zu sich, vorzugsweise in Form von Brot oder Kartoffeln.

5. **Die Mineralstoffe.** Vor allem dienen die Mineralstoffe zum Aufbau des Körpers und sind für die Nervensubstanz unentbehrlich. Den für den Ausbau des Knochengerüstes so nöthigen phosphorsauren und kohlensauren Kalk findet das Kind in hinreichender Menge in der Milch; beim Entwöhnen müssen solche Nahrungsmittel gewählt werden, die eine genügende Menge von diesen Mineralstoffen enthalten. Fleisch, Eier, Milch und Käse enthalten vorzugsweise phosphorsaures Kali und phosphorsauren Kalk, ebenso ist derselbe in den Gemüsearten enthalten.

Der erwachsene Mensch braucht per Tag 4 Unzen Eiweiß, 2 Unzen Fett und 18 Unzen Kohlen-Hydrate.

Es genügt aber nicht, daß in der vom Menschen verspeisten Nahrung diese Nährstoffmengen enthalten sind; dieselben müssen auch für die Ernährung wirklich nutzbar gemacht, d. h. vom Körper aufgenommen werden. Die darüber angestellten Untersuchungen ergaben, daß von gebratenem Fleische 97 % des Eiweißes und 80 % des Fettes, bei der Milch aber 93 % Eiweiß und 95 % Fett ausgenutzt wurden.

Viel mehr, als es bis jetzt geschieht, sollten Nahrungsmittel wie Bohnen, Erbsen, Linsen (27 % Eiweiß), Magermilch, Magerkäse (store cheese) (35 % Eiweiß), Stockfisch (80 % Eiweiß), und Hering (20 % Eiweiß) zur Verwendung gelangen, während dagegen Mischungen, die den Ruf hervorragender Nahrungsmittel genießen, verdrängt zu werden verdienen. Die Fleischbrühe (Bouillon) ist wohl ein vorzügliches, den Appetit reizendes empfehlenswerthes Genußmittel, kann aber nicht als Nahrungsmittel angesehen werden, denn ein reichlicher Suppenteller Fleischbrühe enthält z. B. auf 293 Gramm Wasser 4 Gramm Salze, 1.5 Gramm Eiweiß und 1.5 Gramm Fett. Um das Essen schmackhafter zu machen, werden allen unseren Speisen Substanzen beigemischt, welche keine Nahrungsmittel sind, aber einen bedeutenden Einfluß auf die Verdauungsthätigkeit der Nerven ausüben. Werden die Geschmacksnerven erregt, so wird die Aussonderung der Verdauungssäfte befördert. („Es läuft Einem das Wasser im Munde zusammen!")

Selbst mit den geringsten Mitteln ist es möglich, die Speisen

schmackhaft und an Abwechslung reich zu machen. Gemüse, Obst, Salz, Zwiebeln, Petersilie, Sellerie und andere Gewürze wirken sämmtlich auf die den Verdauungsapparat in Bewegung setzenden Geruchs- und Geschmacksnerven ein, und sind somit von hohem Werthe für eine vernunftgemäße Kost. Kaffee und Thee sind treffliche Genußmittel, wenn dieselben mäßig genossen werden. Kinder dürfen nie starken Kaffee oder Thee bekommen. Kaffee hilft das Ermüdungsgefühl beseitigen, während der Thee einen anregenden Einfluß auf das Nervensystem ausübt und ein Gefühl des Wohlbehagens hervorruft.

Branntwein ist eine Medizin und kann nie und nimmer Kraft erzeugen. Das Wärmegefühl, welches der Alkohol erzeugt, beruht darauf, daß er die Blutvertheilung des Organismus verändert; die Haut wird wärmer dadurch, daß mehr Blut in die Hautblutgefäße tritt, daher auch das geröthete Gesicht des Trinkers. Da der Alkohol das Hungergefühl unterdrückt, ist er der größte Feind der Menschheit, und hat der Genuß desselben nicht nur jährlich Tausende von Menschen in das Grab gestürzt, sondern selbst bereits ganze Völker entkräftet.

Der mäßige Genuß des Bieres ist zu empfehlen, wenn das Bier normal, d. h. aus Hopfen und Malz hergestellt ist. Gefälschtes oder nicht ausgegohrenes Bier ist dem Menschen schädlich, ebenso ist kaltes Bier der Gesundheit nachtheilig, indem es Magen- und Darmkatarrhe verursacht.

In noch höherem Maße ist der mäßige Genuß eines reinen Weines zu empfehlen. Während und nach der Mahlzeit wird der Wein besser vertragen, als des Morgens. Man sollte überhaupt vermeiden, kalte Getränke während oder kurz nach dem Genusse fetter Speisen zu sich zu nehmen, weil dann das Fett im Magen gerinnt, sich von den Speisen trennt und allerlei schmerzhafte Empfindungen, Druck und Brennen in der Herzgrube erzeugt.

Von der Lebensordnung (Diät).

Ein zweckmäßiger Wechsel der Nahrungsmittel ist für die Gesundheit um so vortheilhafter, als der Mensch durch das Naturgesetz sowohl für Thier- als auch für Pflanzenkost geschaffen ist, was durch die Constitution seiner Zähne und Gedärme sich deutlich ergibt. Der alleinige Genuß thierischer Nahrungsstoffe würde eine Anlage zu Entzündungen begünstigen und letztere endlich hervorrufen; dagegen würde der alleinige Gebrauch der Pflanzenkost nicht genügen, um den Körper zu ernähren, umsoweniger, wenn derselbe bedeutende Kraftanstrengungen zu erdulden hat; nur durch zweckmäßige Verbindung beider genügt man dem erhabenen Zwecke der Natur.

Was das Maß des Essens und Trinkens betrifft, so machen Verschiedenheit in Alter, Geschlecht und körperlicher Beschaffenheit es unmöglich, eine allgemein gültige Regel anzugeben; die beste wäre wohl: jedes Uebermaß zu vermeiden.

Personen mit schwächlicher Constitution sollten sich aller schwer verdaulichen Nahrungsmittel enthalten. Ihre Kost sei allerdings kräftigend, dabei aber leicht verdaulich! Heilig sei ihnen das Gesetz: sich täglich Bewegung in freier Luft zu machen!

Sanguinische und reichblütige Individuen müssen alle fetten Speisen, sowie alle aufregende, den Umlauf des Blutes durch die Lungen, sowie den ganzen Kreislauf beschleunigende feurige Weine und starke Biere meiden. Ihre Nahrungsmittel müssen so viel als möglich einfach sein und sich mehr auf die Pflanzenkost beschränken. Tägliche Bewegung in freier Luft ist ihnen doppelt nothwendig. Auch dem Schlafe dürfen sie nicht zu lange fröhnen.

Fettleibige, oder Diejenigen, welche Anlage zur Fettleibigkeit haben, müssen eine soviel als möglich karge Diät führen. Sie müssen dem Genusse aller jener Nahrungsmittel, die schon in kleiner Quantität viel Nahrungsstoff enthalten, ganz entsagen. Ihnen ist der Genuß von Obst und Obstcompots zu empfehlen. Von großem Nutzen sind gelind säuerliche Getränke, wie: Wasser mit etwas Citronensaft,

Johannisbeersaft u. s. w. — in reichlicher Menge genossen. Mit einer vorzugsweise vegetabilischen Diät müssen tägliche bedeutende Bewegungen und Muskelanstrengungen verbunden werden, denn nichts zehrt mehr und stärkt zugleich, als starke körperliche Bewegung bis zum Müdewerden.

Magere Individuen müssen solche Nahrungsmittel genießen, die schon in geringer Menge kräftig nähren, als: gute Fleischsuppen, Kraftbrühen, gebratenes Rind- und Kalbfleisch, Wildpret und ein gut ausgegohrenes reines Bier.

Auch auf die Jahreszeiten muß in der Diät Rücksicht genommen werden. Im Frühling kann ein kleiner Diätfehler einen großen Schaden bringen. In dieser Jahreszeit ist die Natur in Gährung und Wallung und übermäßige Reizungen können böse Folgen verursachen. Im Sommer ist der ganze Organismus durch die Last der Hitze geschwächt; diese Schwäche ist besonders im Magen vorherrschend. Wird ihm also etwas zu viel Nahrungsstoff aufgebürdet, so hat er nicht die Kraft, ihn zu verdauen; die unverdauten Speisen verderben und verursachen viele schwere fieberhafte Krankheiten.

Im Winter erhält die ganze Natur mehr Kraft und Bildungsvermögen, und auch der Magen ist im Stande, mehr und besser zu verdauen. Man darf sich schon etwas mehr erlauben; doch überschreite man nie die Grenzen der Mäßigkeit!

Bei der Befriedigung des Hungers sind folgende Regeln nie außer Acht zu lassen:

1. Man gewöhne sich daran, immer zu bestimmten Stunden zu essen.

2. Ist man schwächlicher Constitution, so esse man, wenn man Hunger hat, öfters zwar, doch nicht viel auf einmal.

3. Man esse langsam, kaue die Speisen wohl, und erhalte die Zähne in gutem Zustande.

4. Man setze sich nie zum Tische, wenn man vom Zorne aufgeregt, oder infolge einer heftigen Bewegung sehr erhitzt ist.

5. Man esse nie heiß, denn dadurch schadet man sowohl den Zähnen, als auch der Verdauung.

6. Zwischen den einzelnen Mahlzeiten halte man Zwischenräume

so lange, bis man annehmen kann, daß die früher genossenen Speisen ganz verdaut sind. Die Zeit, welche Nahrungsstoffe brauchen, um verdaut zu werden, hängt von der Beschaffenheit derselben, sowie von der Verdauungskraft des Magens ab; im Allgemeinen nimmt man 3½ Stunden als genügend an, um den Verdauungsproceß in den meisten Fällen zu beendigen.

7. Man esse nie, wenn man sich bereits gesättigt hat, die Speisen mögen den Gaumen noch so sehr reizen.

8. Man esse nie das, wogegen man Ekel fühlt.

9. Man kaue nach jeder Mahlzeit eine ziemlich trockne Brotrinde; dieses reinigt die Zähne besser, als irgend ein Zahnpulver.

10. Man unterlasse es, während des Essens zu studiren, oder zugleich eine Beschäftigung vorzunehmen, welche die Geisteskräfte vollständig in Anspruch nimmt.

11. Man esse wo möglich in einer fröhlichen und heiteren Gesellschaft. Die alten Griechen und Römer ließen sich während der Tafel von Spaßmachern belustigen, indem sie das Lachen für das beste Mittel hielten, die Verdauung zu befördern.

12. Zu beherzigen ist der einfache Spruch:

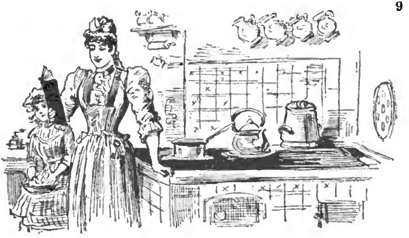
Nach dem Essen sollst du stehen
Oder hundert Schritte gehen!

Eine allzu anstrengende Bewegung nach Tische stört jedoch die Verdauung; eine mäßige Bewegung fördert sie. Nur Schwächliche sollten sich ein Nachmittagsschläfchen gestatten.

Nach zu häufigem Genuß von Nahrungsmitteln oder Getränken folgt unmittelbar Krankheit. Gegen Ueberfüllung gibt es nur ein gutes Heilmittel: das Fasten. Man vermeide alle, noch so sehr angepriesene Magen-Liqueure und Verdauungsschnäpse.

Einer der berühmtesten Aerzte seiner Zeit hat in wenigen Worten alle Vorschriften zusammengefaßt, die der Mensch zu beobachten hat, um gesund und lange zu leben. Sie lauten:

Halte den Kopf kühl, die Füße warm, den Bauch offen: und du wirst nie — Arznei gebrauchen.



Die Küche.

Ordnung in allen Dingen ist weise Sparsamkeit; Unordnung ist Verschwendung.

Sofern gleich von Beginn an jedem Dinge in der Küche sein bestimmter Platz angewiesen ist, kann es nicht schwer werden, dasselbe, nachdem es gebraucht worden, wieder dahin zurück zu thun und Unordnung in der Werkstatt der Hausfrau wird auf diese Weise vermieden. Ein anderes wesentliches Erforderniß ist Reinlichkeit. Die beim Kochen gebrauchten Töpfe fülle man sogleich mit Wasser und stelle sie bei Seite, damit die Reste sich lösen und dann leicht zu entfernen sind.

Zur Beförderung der Pünktlichkeit halte man eine einfache, womöglich mit Schlagwerk versehene Uhr in der Küche; es ist dies für die Bereitung von Speisen, wo Stunden, ja die Viertelstunden und selbst Minuten innegehalten werden müssen, sehr wichtig. Auch eine Wage ist nöthig, nicht allein zum Abwiegen der zu den Speisen nöthigen Bestandtheile, sondern auch zum Nachwiegen der eingekauften Sachen.

Als sehr praktisch hat es sich bewährt, eine Tafel mit daran befestigtem Griffel aufzuhängen, auf welcher im Laufe des Tages das Fehlende notirt wird, damit die Einkäufe auf einem Gange besorgt werden können, und nicht dies oder jenes noch fehlt, wenn man schon mit dem Kochen beschäftigt ist.

Das Kochgeschirr. Kochgeschirre von Kupfer oder Messing sollten, da sie leicht der Gesundheit gefährlich werden können, nicht gebraucht werden. Die eisernen, emaillirten Kochtöpfe sind die empfehlenswerthesten, nur ist zu vermeiden, daß man sie stößt oder fallen läßt, damit nicht die Glasur abspringt. Die dichten Dampftöpfe (steam cooker) sind zum Kochen aller Gemüsearten, sowie der Fleischbrühen am geeignetsten. Zum Braten und Schmoren sind eiserne Töpfe ohne weiße Glasur und, wenn möglich, mit nach unten gewölbtem Boden, vorzuziehen. Fett und Sauce sammeln sich dann unter dem Braten und halten diesen saftiger. Nur gut schließende Deckel sind zu gebrauchen. Vor dem erstmaligen Gebrauche muß eisernes Geschirr mit starker Lauge oder Alaun (alum) (ein Stück von der Größe einer Wallnuß für 5 Pints) ausgekocht, getrocknet und mit Fett eingerieben werden.

Der Selbstkocher. Dieser auch unter dem Namen „Schwedische Küche" käufliche Kochapparat beruht auf dem Prinzip, durch schlechte Wärmeleiter die siedend eingesetzten Speisen während einer Dauer von 4—5 Stunden auf dem Siedepunkte zu erhalten. Rindfleischsuppen, Gemüse, Hülsenfrüchte, Kartoffeln, Reis, Graupen, Nudeln, Backobst lassen sich damit ebenso bequem als schmackhaft zubereiten. Es kann also eine vielgeplagte Hausfrau ihr einfaches Mittagsmahl durch den Apparat am Morgen früh in einer Viertelstunde herrichten und darf sich dann ohne Sorgen anderen Beschäftigungen hingeben. Sie hat nur nöthig, die Speisen mit allen nöthigen Ingredienzen auf dem Herde anzukochen und in die Gefäße des Apparates, nachdem diese vorher mit heißem Wasser ausgespült sind, mindestens bis zu dreiviertel ihrer Höhe hineinzufüllen und vor dem Hineinsetzen noch einmal darin aufkochen lassen. Die nicht benutzten Gefäße sind der gleichmäßigen Erwärmung wegen mit heißem Wasser zu füllen. Dann wird der Apparat nach dem Einsetzen der Gefäße sorgfältig verschlossen, womöglich noch mit einer Decke oder einem Kissen bedeckt. Geöffnet darf der Kasten nicht wieder werden, bis

man zu Mittag das fertig Gekochte herausnehmen und anrichten will, sonst würde Hitze verloren gehen, die zum Kochen nothwendig ist. Ein Mißlingen ist ausgeschlossen und ein Anbrennen der Speisen gehört zu den Unmöglichkeiten.

Die Zeit des Ankochens ist verschieden bei den einzelnen Speisen und nur bei einigen höchstens eine halbe Stunde nöthig. Was die Schmackhaftigkeit der so zubereiteten Speisen betrifft, so wird dieselbe durch das nachhaltige Durchdringen der Fasern und Zellen mit Dampf gesteigert, der Nährgehalt der Substanzen wird besser entwickelt, die Speisen werden leichter und verdaulicher und vom Körper besser aufgenommen und verarbeitet. Der Selbstkocher nimmt wenig Platz ein und kann in jeden beliebigen Winkel gestellt werden.

Holz und Kohlen. Ein Ofen, der nicht von Asche und Ruß gut gereinigt ist, brennt schlecht. Ein starkes Feuer hat schon manches Gericht verdorben, denn langsames Kochen oder Braten macht die Speisen immer besser und nahrhafter. Wer mit Ueberlegung das Feuer besorgt, kann viel Feuerungsmaterial sparen. Im Sommer sind Petroleum- oder Gasöfen nicht nur eine Ersparniß, sondern auch eine Erleichterung für die Hausfrau.

Das Küchen-Sink. Wenn man Störungen der Ablaufröhre befürchten muß, so sollte man jeden Abend, nachdem der Abguß nicht mehr benutzt wird, eine kleine Quantität concentrated lye durch das Sieb werfen. Das verbindet sich während der Nacht mit dem Fett, das in der Röhre sitzt und bildet so eine Art Schmierseife. Ehe dann das Sink am Morgen anderweitig benutzt wird, schüttet man einen Theekessel kochendes Wasser hinunter, wodurch die Röhre tüchtig gereinigt und jeder Verstopfung, sowie jedem Geruch vorgebeugt wird.

Hartes und weiches Wasser. Daß hartes Wasser zum Reinigen und Waschen, sowie zum Kochen mancher Speisen, z. B. der Hülsenfrüchte, nicht brauchbar ist, weiß jede Hausfrau. Die Seife schäumt in solchem Wasser nicht so leicht, als in weichem, und man fühlt es auch an den Händen. In solchen Fällen muß man das Wasser vor dem Gebrauche abkochen und ihm etwas Soda zusetzen. Zum Kochen von grünen Gemüsen ist ebenfalls der Zusatz von etwas Soda oder kohlensaurem Natron zu empfehlen. Anders ist es in-

dessen mit Thee. Dieser wird wieder besser, wenn man zu dem Aufsud hartes Wasser benutzt. Das weiche Wasser löst in dem Thee die bitteren Bestandtheile auf, und diese übertäuben in ihrer Stärke oft das eigentliche Aroma des Thees. Aus demselben Grunde ist auch der mit hartem Wasser abgebrühte Thee heller, als der mit weichem Wasser hergestellte. Hartes Wasser stillt auch den Durst besser, als weiches. Der Kalkgehalt, der eigentlich die Ursache ist, daß man das Wasser „hartes" nennt, macht dieses vom gesundheitlichen Standpunkte aus zu einem werthvolleren Artikel, als das weiche Wasser es ist. Die Ursache, daß es aber für Waschen, Putzen u. s. w. nicht so gut zu gebrauchen ist, ist eben derselbe Kalkgehalt, der nämlich die Wirkung eines Theiles der Seife aufhebt.

Moderig riechendes Wasser, oder solches, in dem allerlei grüne Gewebe und Stoffe sich herumtreiben, sollte von Jedem, dem seine Gesundheit lieb ist, gemieden werden; am sichersten zerstört man die Krankheit erzeugenden Stoffe durch Abkochen, was in jedem Haushalte zur Zeit herrschender Epidemien geschehen sollte. Zweckmäßig ist es selbst in der kleinsten Haushaltung, einen der kleinen billigen Filtrirer (filter) an die Auslaufsröhre der Wasserleitung zu stecken, und jeden Morgen denselben zu reinigen.

Eisschrank (refrigerator). Das im Eisschranke aufzubewahrende Fleisch darf nicht mit dem Eise in Berührung kommen, weil es sonst an Ansehen und Geschmack verlieren würde. Das Schimmeln der Lebensmittel im Eisschranke läßt sich vermeiden durch wöchentliche sorgfältige Reinigung der Stäbe, Bretter und Innenwände des Schrankes und indem man die gekochten Speisen erst in abgekühltem Zustande in den Schrank bringt.

Butter und Milch sollten immer gut zugedeckt im Eisschrank aufbewahrt werden, da sie sonst sehr leicht den Geruch anderer im Schranke befindlichen Speisen annehmen. Fische kann man mit der Schuppenseite auf dem Eis liegend aufbewahren.

Nahrungsmittel und Speisezusätze.

Milch. Beim Aufbewahren und Kochen der Milch muß man besonders darauf sehen, daß das dazu benutzte Gefäß ganz sauber gehalten und zu nichts Anderem gebraucht werde. Ungekochte Milch sollte überhaupt nicht genossen werden, da nicht selten schwere Krankheiten durch die in roher Milch mitunter enthaltenen Krankheitserreger verursacht wurden. Siedehitze tödtet alle Krankheitskeime.

Eier. Die im August und September gelegten Eier sind zum Aufbewahren am geeignetsten. Man bestreicht dieselben mit Vaseline, verpackt sie in einen Steintopf, das spitze Ende nach oben gestellt, mit kalter Asche und stellt den Topf in den Keller.

Um Eier auf ihre Frische zu prüfen, ist die sogenannte Schwimmprobe zu empfehlen. Man legt die Eier in eine 5—10procentige wässerige Kochsalzlösung; frische Eier sinken sofort zu Boden, weniger frische schwimmen je nach ihrem geringeren oder höheren Alter tiefer oder höher in der Lösung, ganz alte aber kommen an die Oberfläche derselben.

Jedes Ei sollte vor dem Gebrauch geprüft werden, ob es noch gut ist; dies führt man am sichersten aus, indem man es in eine Obertasse schlägt und von da ab erst verwendet.

Butter. Gute Butter muß ein gleichartiges, nicht fladiges oder streifiges Ansehen haben. Ihre Färbung wechselt unter dem Einfluß der Fütterung; dieselbe kann im Winter beinahe rein weiß werden, im Sommer einen tief goldgelben Ton zeigen. Die Qualität der Butter, besonders das sogenannte Aroma, hängt sehr von der Art der Fütterung an. Die Butter darf weder schmierig, noch auch trocken oder krümelig sein.

Mehl. Je feiner das Mehl ist, desto mehr Flüssigkeit nimmt es an und desto mehr quillt es beim Kochen und Backen. Das vorräthig gehaltene Mehl muß alle 14 Tage durchgerührt und vor dem

Gebrauch durchgesiebt werden. Gutes Mehl muß gelblich weiß, nicht bläulich oder röthlich weiß aussehen.

Gemüse und Salat. Dieselben kaufe man so frisch als möglich und bewahre sie bis zum Gebrauch an einem kühlen Orte, sie verlieren sonst von ihrer Feinheit. Die grünen Gemüse sollen mit kochendem, die dürren Gemüse mit kaltem Wasser aufs Feuer gesetzt werden. Wurzelgemüse dürfen nicht gesotten, sondern nur gedämpft werden. Erbsen, Linsen und Bohnen müssen über Nacht in kaltem Wasser eingeweicht werden.

Wurzelwerk. Im Winter ist das Wurzelwerk in den Städten ziemlich theuer, und es wird der sparsamen Hausfrau willkommen sein, zu erfahren, wie man sich dasselbe für den Winter fast umsonst herstellen kann. Im Herbst, wo die Sellerieköpfe aus der Erde genommen werden, sind sie nur halb so theuer, als im Frühjahr. Nachdem man die Sellerieköpfe mit der Bürste gründlich gewaschen und zweimal in frischem Wasser abgespült hat, kann man die Schale davon als Wintergewürz trocknen. Zu diesem Zwecke schneidet man die Schale vom Kopfe in rohem Zustande rings herum dick ab, das Innere aber in Scheiben. Diese Scheiben spült man nochmals schnell in reinem Wasser ab und legt sie sofort in einen irdenen Topf mit Essig und Zucker, um davon den Selleriesalat für den Winter zu kochen, der viel kräftiger und wohlschmeckender ist, als wenn man ihn auf die althergebrachte Weise gekocht hätte (s. Selleriesalat). Ein Dutzend großer Köpfe, wozu man 1 Pfund Zucker und 2 Quart Essig bedarf, gibt einen schönen Steintopf voll, den man mit einem Papier überdeckt, welches man mit Salicylsäurepulver bestreut und mit dickem Papier zubindet, um im Winter den Vorrath nach und nach zu gebrauchen. Die Sellerieschale legt man auf ein reines Papier in den Ofen und läßt sie vollkommen trocken werden. Dann schüttet man sie in ein Glas oder Gefäß und nimmt davon zum Fleischkochen heraus, was man braucht. Zwiebeln kann man ebenfalls getrocknet im Winter verwenden. Die Zwiebeln werden geschält, nicht gewaschen, in 3 oder 4 Scheiben geschnitten, auf reinem Papier im Ofen getrocknet, bis sie ganz dürr sind, sodaß man sie mit dem Finger zerdrücken kann. Je nach der Hitze des Ofens geschieht dies in 3—4 Tagen oder nach längerer Zeit. Die getrock-

neten Zwiebeln hebt man in Leinwandsäckchen an trockenem Orte auf. Einen Theil davon kann man auch sofort nach dem Trocknen klein stoßen und in Gläsern aufbewahren.

Petersilie für den Winter aufzubewahren. Die frisch gepflückte Petersilie wird gewaschen, abgetrocknet und dann fein gehackt; ein entsprechend großes Stück Butter geschmolzen, die gehackte Petersilie damit durchgerührt, in ein Gefäß gethan, nach dem Erkalten gut zugebunden und an einem luftigen Orte zum Gebrauch aufbewahrt.

Alle Arten Gemüse, Rüben, Sellerieknollen, Kartoffeln u. s. w., die während des Winters im Keller gelagert haben, sollte man 1—10 Stunden lang in kaltes Wasser legen, bevor man sie braucht. Dadurch wird ihnen der durch das Ueberwintern anhaftende starke Geschmack genommen.

Essig. Will man reinen Essig am Geruch erkennen, so gießt man einige Tropfen in die hohle Hand, verreibt ihn und riecht daran oder man läßt Essig kochen und prüft den Geruch der aufsteigenden Dämpfe. Reiner Essig bildet keinen Bodensatz. Der Genuß von zu sauren Speisen ist dem Magen unbedingt schädlich. Sehr thöricht ist es, wenn junge Mädchen viel Essig oder Saures trinken, um eine interessante, blasse Gesichtsfarbe zu erhalten; dadurch ruiniren sie ihren Magen vollständig. Guten Obstessig (fruit vinegar) kann man für größere Haushaltungen nach folgendem Recept selbst herstellen: Die zum Essig bestimmten Aepfel (auch abgefallene Aepfel und Birnen, aber keine schwarz gewordenen) werden so klein als möglich gestampft und in einer Obstpresse ausgepreßt. Der so erhaltene Most erhält einen Zusatz von 10 Quart Wasser und 1 Pfund Zucker auf je 20 Quart Most und wird in offene Fässer gefüllt, worin er 8—10 Tage stehen bleibt. Die Unreinigkeit gährt nach oben und wird vorsichtig abgenommen, dann der Most in mit heißem Essig ausgespülte Fässer gefüllt und diese an einen warmen Ort gebracht. Nun folgt noch etwas Gährung aus dem Spundloch, und der vorher in Flaschen hingestellte Most nebst 1 Pint gutem Essig wird zum Nachfüllen gebraucht. Ist die Gährung ganz beendet, so wird das Spundloch mit einem nicht zu dichten Stück Leinwand bedeckt und die Fässer bleiben bis zum Frühjahre ruhig liegen; alsdann wird der Essig entweder in Fässer oder Flaschen abgezapft. Unten im Faß findet sich immer ein ziemlich starker

Satz. Es ist ein gutes Zeichen, wenn sich eine Haut auf der Oberfläche bildet, die vor dem Abzapfen nicht gestört werden darf. Um die Gährung von Obstessig zu beschleunigen, kann man ¼ Pfund Preßhefe, 2 Unzen in Essig aufgelösten cream of tartar und 2 Eßlöffel Honig beisetzen.

Estragon. Wer ein Gärtchen oder auch nur ein Blumenbeet besitzt, sollte einige Estragonpflanzen ziehen. Kann man keine Pflanzen kaufen, so ziehe man dieselben aus Samen. Einige Blättchen davon, fein gewiegt, geben dem grünen Salat einen gewürzigen Geschmack.

Estragon-Essig. Die frisch von den Stengeln gepflückten ungewaschenen Estragonblätter breitet man an einem warmen, aber schattigen Orte auf Papierbogen aus und läßt sie so abwelken. 4 Unzen davon thut man in eine Flasche, gießt 1 Quart Weinessig darauf, verkorkt die Flasche, läßt sie 14 Tage in der Sonne stehen, füllt den Essig ab und hebt ihn gut verkorkt auf.

Vanille. Die Vanille kommt jetzt häufig in den Handel, nachdem ihr die feinsten Theile entzogen sind, weshalb die Erkennungszeichen der echten Vanille hier mitgetheilt werden: Die Stangen haben einen sehr starken, duftigen Geruch, sind nicht glatt, sondern unansehnlich, zusammengeschrumpft und mit einzelnen glasartigen Spitzen (Vanille-Kampfer) versehen.

Um die Vanille kräftig zu erhalten, muß sie in Bleipapier gewickelt und in einem verschlossenen Glase aufbewahrt werden.

Der ungleiche Grad von Stärke macht es unmöglich, bei den Speisen ein ganz bestimmtes Maß anzugeben, und es ist anzurathen, gewöhnliche, mit Zucker feingestoßene Vanille nach Geschmack anzuwenden. Von echter Vanille, welche in den Apotheken zu haben ist, wird zu einer Crême von 3½ Pint Milch 3 Gran, mit Zucker fein gestoßen, hinreichend sein. Man kann die gestoßene Vanille lose in ein Mulläppchen binden, damit die schwarzen Körnchen sich nicht der Speise mittheilen; indeß schadet es nichts, wenn man dieselben auch findet.

Anstatt der theuren Vanille kann man auch das künstlich hergestellte Vanillin benutzen, welches die echte Vanille vollständig ersetzt, ebenso die in den Apotheken käufliche Vanillen-Essenz.

Salicylsäure anzuwenden. Die Salicylsäure wird wegen ihrer ausgezeichneten säulnißhindernden, gährungshemmenden Eigen-

schaften als kräftiges Conservirungsmittel für eingemachte Früchte, sowie für Fleisch, Wurst u. s. w. vielfach verwendet. Man erhält die Salicylsäure in jeder Apotheke und löst davon im Verhältniß von einem gehäuften Theelöffel voll in 3 Tassen warmen Wassers auf. Will man Fleisch im Sommer längere Zeit aufbewahren, so lege man es ¼ Stunde in die Salicyllösung, lasse es abtropfen und bewahre es in einem verschließbaren Topfe oder Tönnchen. Will man das Fleisch später kochen oder braten, so wäscht man dasselbe gut ab und wird bei der Mahlzeit finden, daß dasselbe seinen frischen Geschmack und Farbe mit Ausnahme der Oberfläche behalten hat. Frische Eier legt man ½ Stunde in die Lösung und stellt sie dann im Keller auf einem Eierhalter auf. Um Milch vor dem schnellen Gerinnen zu schützen, setzt man auf 1 Quart eine Prise Salicylsäure in Pulverform zu. Die Milch hält sich sodann 2 Tage. Frische, noch ungesalzene Butter knetet man mit der oben angegebenen wässerigen Lösung von Salicylsäure gut durch und schlägt sie dann in Töpfe ein. Will man sie später gebrauchen, so wäscht mon die Butter gut mit Wasser aus und salzt sie dann. Würste bestreiche man gründlich mit der Flüssigkeit, wodurch das Beschlagen mit Schimmel verhindert wird. Bei dem Bereiten der Fruchtsäfte kann man das Verderben derselben verhüten, wenn man beim Aufkochen derselben etwas Salicylsäure in Pulverform zusetzt. Man nimmt auf 4 Pfund Fruchtsaft ½ Theelöffel voll Salicylsäure. Ebenso thut man gut, bei eingekochten Früchten, Compots, Gelees, Gemüsen u. s. w. ein Stück reines Papier, welches mit einer Lösung von Salicylsäure in Rum oder Brandy befeuchtet worden ist, auf dieselben zu legen und dann gut zu verschließen.

Die Verwendung des Fettes beim Kochen und Braten. Vor allen Dingen muß jede Hausfrau darauf bedacht sein, alle Speisen praktisch und sparsam zu bereiten und darum das theuerste Material, das Fett, ökonomisch zu verwerthen suchen.

Die richtige Verwendung des Fettes beim Kochen bedingt nicht allein den Wohlgeschmack der Speisen, sondern auch ihre Verdaulichkeit; Leute, die eine sitzende Lebensweise führen, bedürfen nicht so viel Fett, wie Leute, die viel Bewegung oder körperliche Anstrengung bei ihrer Arbeit haben.

Bei den oft hohen Preisen der Butter ist das Rinds- oder Nierenfett das beste Ersatzmittel. Man zerschneidet frisches Nierenfett in Stücke und übergießt es mit kaltem Wasser; läßt es einen Tag lang stehen, indem man von Zeit zu Zeit das Wasser wechselt. Dies benimmt ihm den eigenthümlichen Talggeschmack. Dann bringt man es in einen eisernen Kessel mit einer halben Theetasse Milch zu jedem Pfund Nierenfett und läßt es langsam sieden, bis das Fett klar ist und eine hellbraune Farbe hat und das Prasseln beim Sieden aufhört. Die Stücke kann man mit einem Löffel vom Boden loslösen, allein man darf nicht umrühren; wenn es anbrennt, ist der Geschmack verdorben. Nun lasse man es stehen und etwas abkühlen, dann gieße man es in Tassen ab und lasse es kalt werden; es schmeckt dann so süß wie Butter und kann in vielen Fällen beim Kochen statt derselben verwendet werden. Verdorbenes Fett, wie es auch heißen möge, sollte niemals zum Kochen benützt werden.

Zu Beefsteaks, Sauerbraten, Roastbeef, Hammelbraten gebrauche man Nierenfett.

Hühner, Enten, Tauben, Kalbsbraten, Fricadellen von rohem Fleisch und Kalbsleber sind in Butter gebraten am wohlschmeckendsten.

Hirsch- und Hasenbraten werden gespickt mit Speck oder umwunden mit Speckscheiben gebraten.

Schweinebraten, Gans, Puter und Ente werden im eigenen Fett gebraten.

Fische erfordern Butter, doch kann man auch etwas Schweinefett hinzuthun.

Schinken- und Rauchfleischfett nebst der Brühe kann zu Erbsen-, Bohnen-, Graupen- und Kartoffelsuppe verwendet werden.

Um ein wohlschmeckendes Gänsefett zu bereiten, sollte das aus der Gans gewonnene Fett einige Stunden in kaltes Wasser gelegt werden. Dann wird es in kleine Stücke geschnitten, mit einigen Zwiebeln gebraten, durch einen Durchschlag in einen Topf gegossen und hingestellt. Weil nun das Gänsefett bei etwas Wärme stets wieder flüssig wird, ist zu empfehlen, auf 1½ Pfund Fett, ¼ Pfund frisches Nierenfett und ¼ Pfund Schweinefett, das Bratenfett vom Gänsebraten, sowie einen Apfel beizufügen; man lasse Alles noch einmal durchbraten und wird ein feinschmeckendes Gänsefett erhalten. Dieses Fett ist ausgezeichnet für Winterkohl.

Vorbereitungen.

Braune Butter. Man setzt die Butter in einem eisernen Topfe oder Tiegel auf und rührt mit einem Rührlöffel. Erst zergeht sie langsam, doch wenn sie anfängt zu kochen, rührt man, bis sie braun geworden ist. Hierauf legt oder gießt man das hinein, was man darin anfertigen will. Ist die Butter nicht gehörig braun, so wird die Sache auch nicht braun darin, sondern bleibt blaß und ohne guten Geschmack.

Mehl braun zu machen (Buttermehl). Man rührt ein reichliches Stück Butter bis zum Braunwerden, gibt Mehl hinzu und rührt es fortwährend, bis dasselbe eine schöne bräunliche Farbe angenommen hat. Bränzlich darf es aber ja nicht werden. Man rechnet auf 1 Löffel Butter 1 Löffel Mehl; das Buttermehl muß dickbreiig aussehen, niemals darf es trocken oder krümelig sein. Etwas Buttermehl vorräthig halten, ist sehr zweckmäßig, da es Arbeit erspart. Es hält sich in Porzellan- oder Steintöpfen sehr gut.

Speck mit Zwiebeln auszubraten. Der Speck wird in kleine Würfel geschnitten und auf nicht zu hellem Feuer halbgar gebraten; dann gebe man die fein geschnittenen Zwiebeln hinzu und brate den Speck unter gleichmäßigem Rühren so lange, bis er gelbbräunlich ist.

Schnee zu schlagen. Hierzu braucht man das Eiweiß. Man schlägt ein Ei nach dem andern in der Mitte an, bricht es auf, bringt das Dotter abwechselnd aus einer Eihälfte in die andere und läßt das Eiweiß behutsam in einen Porzellannapf, sodaß sich kein Dotter damit vermischt. Hierauf stellt man das Eiweiß recht kühl und schlägt mit einer aus Drath gefertigten Schneeruthe (eggbeater) das Eiweiß zu Schnee, zuerst langsam, dann immer schneller, bis es recht steif ist, je steifer, desto schöner. Dieser Schnee muß dann gleich verbraucht werden, da er durch Stehen wässerig wird.

Butter zu Sahne oder Rahm zu rühren. Da die in der Butter fast immer enthaltenen Milch- oder Salztheile, namentlich bei

Backereien, immer störend einwirken, so ist es vorzuziehen, sie so lange mit einem Holzkeulchen oder Kochlöffel zu rühren, bis sie zu einer weißschaumigen Sahne wird.

Abbrühen oder Blanchiren. Dies geschieht, indem man die abzubrühenden Gemüse, Früchte oder Fleisch vor dem Beginn der eigentlichen Zubereitung einige Minuten in heißem Wasser aufkochen läßt und hierauf in kaltem Wasser abkühlt, um besonders dem Kalbfleisch und Geflügel ein schönes weißes Ansehen zu geben. Verschiedene Gemüsearten brüht man ab, um ihnen den strengen Geschmack und die blähenden Eigenschaften zu nehmen. Ebenso brüht man Reis und Hirse vor dem Kochen mehrmals ab, auch Obst, damit es sich besser schälen läßt.

Abquirlen heißt das Binden oder Legiren der Suppen und Saucen mit Eidotter, oder Eidotter mit Mehl, um sie seimiger zu machen. Auf 1 Ei rechnet man 1 Löffel Mehl, 1 Löffel Milch oder Wasser, thut jedoch das Mehl erst nach und nach hinzu. Ist alles gut durcheinander gerührt, so gießt man unter fortwährendem Rühren von der kochenden Suppe hinzu und das Verbundene dann zu der ganzen Speise, vermeidet jedoch das nochmalige Aufkochen.

Absengen des Geflügels geschieht, nachdem es gewaschen und ausgenommen, indem man einige Stücke Papier auf dem Kochherd anbrennt und das abgerupfte Thier an einem Beine und dem entgegengesetzten Flügel haltend, rasch über die Flammen hin und her wendet, um die kleinen Haare abzusengen. Es läßt sich auch über dem Gasofen bewerkstelligen.

Paniren heißt, einen Gegenstand, ehe man ihn zum Backen oder Braten in Fett legt, in eine Umhüllung zu bringen. Man wälzt die Sachen gewöhnlich in gut geschlagenem Ei und hierauf in geriebenem Semmel- oder Weißbrot, oder nur in Mehl oder in Parmesankäse. (Womit panirt werden soll, ist jedesmal angegeben.)

Abziehen der Mandeln. Man übergießt die Mandeln mit kochendem Wasser, läßt sie zugedeckt kurze Zeit stehen, streift die Haut ab, wäscht sie schnell in kaltem Wasser und trocknet sie mit einem Tuche ab.

Zucker zu läutern. Auf 2 Pfund Zucker gießt man 1 Pint Wasser und läßt ihn in einem irdenen Topfe, worin noch keine Fet-

tigkeit gekocht, auf gelindem Feuer kochen, wobei sich alle unreinen Theile ausscheiden und an die Oberfläche treten. Den Schaum nimmt man mit einem Löffel ab und gebraucht den geläuterten Zucker nach Vorschrift.

Rosinen oder Korinthen zu waschen. Ein Durchschlag wird in eine passende Schüssel gestellt, die von den Stielen befreiten Rosinen oder Korinthen in den Durchschlag gethan, mehrmals warmes Wasser darüber gegossen und die Rosinen hin und her gerieben; wenn das Wasser klar ist, sind die Rosinen sauber.

Zucker-Couleur. ½ Pfund Zucker taucht man ins Wasser und legt ihn in einen irdenen Topf, läßt ihn auflösen und danach so lange kochen, bis sich der Zucker ganz braun gefärbt hat; alsdann gießt man unter fortwährendem Rühren langsam 1 Tasse Wasser dazu, läßt es zu einem dünnen Syrup einkochen und hebt es in einer Flasche zum Gebrauch auf. ½ Theelöffel davon an Ragouts oder Bratensauce gethan, gibt eine schöne Farbe.

Citronen- und Orangenschale aufzubewahren. Die Schalen werden so fein geschält, daß keine weiße Haut daran sitzen bleibt; man wiegt sie fein und bestreut sie mit feinem Zucker. Zum Gebrauche werden dieselben jedes für sich in verschlossenen Flaschen aufbewahrt. Zu einer Mehlspeise für 4 Personen genügt ½ Citronenschale. Apfelsinenschalen geben eine gute Würze für Backobst, Suppen, Saucen und Gebäck.

Citronensäure, pulverisirt, sollte in keiner Küche fehlen; man kann dieselbe, in warmem Wasser aufgelöst, statt des Essigs verwenden, oder als Zusatz zu demselben. Eine Messerspitze Citronensäure mit Zucker und Wasser gibt ein sehr erfrischendes Getränk.

Das Spicken. Man nimmt dazu am besten recht trocknen Speck, schneidet die Speckfäden vierkantig und von gleicher Dicke. Dann bezeichnet man sich mit der Nadel 3 Linien, auf die man spicken will, jede ½ Zoll von der anderen entfernt, sticht dann die Nadel am äußersten linken Ende der untersten Linie so auf das Fleisch, daß die Spitze auf der ersten Linie wieder herauskommt, steckt dann einen Speckfaden in die Spicknadel und zieht diese geschickt durch das Fleisch, sodaß der Speckfaden auf jeder Linie ein Drittel heraussteht, und fährt immer ziemlich dicht nebeneinander so fort.

Weißbrodstücke oder Semmelbrocken in Butter zu rösten. Kleine Weißbrodwürfel oder -Scheiben werden in Butter unter fortwährendem Umrühren gelbbraun gebraten und heiß zu Gemüsesuppen gegeben. Auch kann das Weißbrod im Backofen ohne Butter gelb geröstet werden.

Wie erkennt man, ob Heringe gut und frisch sind? Man achte besonders auf den Geruch; riechen die Fische nach Thran, und sind die Gräten bräunlich und dunkel und das Fleisch roth, dann sind die Heringe nicht mehr zur Nahrung zu gebrauchen.

Verwendung von geräucherten Speckschwarten. Mit einer Speckschwarte reibt man in der Küche Eisentheile ein, um sie vor Rost zu schützen, Kuchenbleche u. s. w. Man reibt auch mit Speckschwarte das eiserne Kuchenblech ab, ehe man den Kuchen darauf legt.

Zur Rettung angebrannter Speisen. Auch der umsichtigsten Köchin kann es einmal passiren, daß ihr die eine oder andere Speise anbrennt. Ist dies noch nicht zu weit vorgeschritten und die Speise noch nicht ganz verdorben, so stelle man den Topf oder das Casserol so schnell als möglich in ein Gefäß mit kaltem Wasser und ersetze letzteres sofort wieder mit frischem, sobald es warm geworden ist. Dadurch wird sich die am Boden des Gefäßes angelegte Kruste lösen und die Speise selbst den üblen Geruch verlieren. Gelingt nun letzteres auf diese Weise nicht ganz, so feuchte man ein reines Tuch mit frischem reinem Wasser an, decke es über das Gefäß, streue Salz darauf und lasse es eine Weile so stehen.

Indem wir nun zu den Kochrecepten übergehen, bemerken wir, daß alle Speisen, wo es irgend möglich war, für 2 Portionen eingerichtet sind. Die Portionen sind namentlich für Suppe und Hauptgericht berechnet und so bemessen, daß für eine dritte Person wohl noch genügend vorhanden sein dürfte. Bei allen Recepten, wo als Maß der „Löffel" angegeben, ist, wenn nicht ausdrücklich Thee- oder Suppenlöffel gesagt, damit immer ein Eßlöffel verstanden. Sobald man eine Speise bereiten will, lese man nicht nur das betreffende Recept, sondern auch mit Aufmerksamkeit die etwaigen Vorbemerkungen desjenigen Abschnittes, zu welchem es gehört.

Suppen.

Die bei weitem zweckmäßigsten, dabei aber doch billigen Speisen sind die Suppen. Dieselben sind in einem kleinen Haushalte von besonderer Wichtigkeit, und darum haben wir die nachfolgende Auswahl verhältnißmäßig groß gemacht.

Fleischsuppen.

Fleischbrühe (Stock). Um eine gute, tüchtige Fleischbrühe zu bereiten, ist es nöthig, ungefähr ¼ Pfund in kleine Stücke geschnittenes Fleisch und die gespaltenen Knochen erst allein mit kaltem, schwach gesalzenem Wasser aufzusetzen und ganz langsam zu erhitzen, das Suppenfleisch, wenn es für den Tisch bestimmt ist, erst in das heiße, noch nicht kochende Wasser zu geben, damit die Suppe kräftig und das Fleisch nicht ausgesogen wird. Die Knochen geben dann, was sie von Kraft besitzen, dem kalt beigesetzten, langsam kochenden Wasser ab. Außer Spargel und Blumenkohl sind es von Gemüsen Kohlrabi und Wirsingkohl, welche die Suppe schmackhaft machen, weit mehr als das eigentliche Suppengrün, was besonders in der Gemüsezeit wohl zu beachten ist.

Sobald das Fleisch anfängt zu kochen, bildet sich auf der Oberfläche des Wassers ein mißfarbener Schaum, den viele Hausfrauen gewohnt sind, höchst sorgfältig zu entfernen. Dieses Beseitigen ist nun freilich im Interesse der Ansehnlichkeit der Suppe verzeihlich, wenn man z. B. Gäste zu Tisch hat. Für den Familienkreis indessen ist es vortheilhafter, den Schaum ruhig mit verkochen zu lassen, weil mit ihm ein ganz bedeutender Nährwerth der Fleischbrühe entzogen wird. Die in dem Fleisch enthaltenen Eiweißstoffe sind es nämlich, die sich bei höherer Temperatur in dieser Form ausscheiden, und es ist jedenfalls unklug, auf ihren Nährgehalt zu verzichten. Man kann den Schaum momentan abnehmen, in einem kleinen Schüsselchen fein

zerquirlen und der Suppe alsdann wieder beifügen, oder man mischt den Schaum den Gemüsen bei, wodurch dieselben reicher und verdaulicher werden. Graupen und Reis läßt man 1 Stunde, Figuren- und Fadennudeln und Macaroni ½ Stunde in der Suppe kochen.

Das richtige Verhältniß, um eine gute Fleischbrühe zu erhalten, ist ungefähr: auf 1 Pfund Fleisch 1½ Quart Wasser.

Bei warmem Wetter muß man die Fleischbrühe am anderen Tage, wenn sie sich halten soll, nochmals aufkochen; im Winter hält sie sich 2 oder 3 Tage. Will man sie noch länger aufbewahren, so muß sie wieder gekocht werden.

Alle aufzubewahrende Fleischbrühe sollte nicht eher zugedeckt werden, als bis sie ausgekühlt hat; im andern Fall säuert sie leicht.

Am besten kocht man Fleischbrühe im steam cooker oder einem dicken eisernen Topfe, da ein dünner Eisenblechtopf zu schnell abkühlt oder zu stark kocht.

Man sollte das Fleisch zum Suppenkochen nicht wässern oder abwaschen, weil das Wasser die Fleischsalze herauszieht, in den meisten Fällen genügt das Abwischen mit einem sauberen, leinenen Tuche. Knochenstückchen, Sand u. dgl. werden am besten durch Abschaben mit dem Messer entfernt.

Eine sparsame Hausfrau wird, nachdem das Suppenfleisch herausgenommen und die Fleischbrühe abgegossen ist, den Rückstand (das geschnittene Fleisch, die Knochen und Suppenkräuter) zum zweiten Mal auskochen; auf 1 Pfund Rückstand kommt 1 Quart Wasser. Die so erhaltene Brühe enthält zwar wenig Nährstoff, eignet sich aber noch recht gut zum Gemüsekochen, sowie zum Verdünnen von zu stark gewordener Fleischbrühe.

Das Fett, welches sich auf der Fleischbrühe ansammelt, ist für Gemüse sehr gut zu verwenden und sollte daher sorgfältig abgenommen und gesammelt werden. Nachdem man es in einer Pfanne auf dem Feuer noch einmal hat aufwallen und dann erkalten lassen, bewahrt man es auf für gelegentlichen Gebrauch.

Eine kräftige Fleischbrühe läßt sich auch aus wenig Fleisch und vielen Rinds- und Kalbsknochen herstellen; eine weniger gute aus Bratensauce und heißem Wasser, wozu die Sauce von gebratenem Geflügel am geeignetsten ist.

Fleischsuppe (Clear Soup). 2 Portionen. 1 Pfund Rindfleisch (bottom round) wird gereinigt, geklopft und sammt den Knochen mit 1½ Quart Wasser und 1 Theelöffel Salz aufgesetzt. Dann wird nach halbstündigem Kochen das kleingeschnittene, gereinigte Suppengrün, 1 Stückchen Sellerie, ½ Petersilienwurzel, 1 gelbe Rübe, 1 Stückchen Lauch dazugethan und gut zugedeckt. Nach 2½stündigem schwachen Kochen ist die Suppe fertig. Man nimmt das Fleisch heraus und gießt die Suppe durch ein feines Sieb. Soll das Fleisch noch saftig bleiben, um es zu Gemüse oder einer Sauce zu verspeisen, so läßt man das Wasser mit den Knochen und einigen kleinen Stückchen Fleisch darin erst zum Kochen kommen, bevor man das Fleisch hineinlegt. Das Suppenfleisch wird heiß mit einer Sardellen-, Eier- oder Meerrettig-Sauce und Kartoffeln gegessen. Hat man Spargel oder Blumenkohl, so wird die durchgeseihte Suppe noch ½ Stunde damit gekocht. Man kann auch noch 10 Minuten vor dem Anrichten einen beliebigen Kloß (s. Klöße) hineinthun; sobald dieser obenauf treibt, nimmt man den Topf vom Feuer, thut zur Färbung 1 oder 2 Tropfen Zuckercouleur dazu und richtet dann an. Hat man Schnittlauch (chives), so schneidet man denselben recht fein und gibt beim Anrichten etwas in die Suppe.

Kraftbrühe (Beef Tea) für Genesende. ½ Pfund Ochsenfleisch wird fein gehackt in eine Flasche oder anderes Gefäß gefüllt und so lange in siedendes Wasser gestellt, bis das Fleisch ausgekocht und aller Saft herausgezogen ist, und dann durchgesiebt. Diese Brühe wird sehr viel für Genesende verwendet, es ist jedoch gut, dieselbe vor dem Gebrauche noch mit etwas Wasser zu vermischen.

Will man schnell Kraftbrühe bereiten, so nehme man auf eine Tasse kochendes Wasser ¼ Theelöffel Fleischextract und ein wenig Salz.

Kraftbrühe (Bouillon) aus Tassen zu trinken. Von ½ Pfund Rindfleisch kocht man 4 Tassen Bouillon auf folgende Weise. Man setzt das Fleisch mit 2 Quart kaltem Wasser auf, thut 1 große oder 2 kleine Zwiebeln hinein und läßt dieses 2½ bis 3 Stunden kochen, seiht die Bouillon durch ein feines Sieb, fügt 3 Tropfen Couleur dazu und servirt in Tassen. Man gibt geröstetes Brod (toast) dazu.

Griessuppe (Farina Soup). Man nimmt für jede Por-

tion 1 Eßlöffel Gries und rührt denselben in die kochende Fleischbrühe. In eine Schüssel wird 1 Ei mit ein wenig Wasser und Muskatnuß verrührt und die Suppe bei fortwährendem Rühren zugegossen. Man nennt dies „mit einem Ei abziehen.“

Reissuppe (Rice Soup). Man nimmt für jede Portion 1 Eßlöffel Reis, wäscht denselben in kaltem Wasser, stellt ihn mit kaltem Wasser auf, bringt es zum Kochen, schüttet das Wasser ab und schwenkt ihn noch einmal mit Wasser ab, und kocht eine halbe Stunde mit Fleischbrühe. Man würzt mit Salz und Muskatnuß. Auch einige sauber geputzte Blumenkohlröschen kann man in einem irdenen Topfe weichkochen und der Reissuppe beifügen.

Einlaufsuppe (Eggdrop Soup). 2 Portionen. 1 Ei wird gut verrührt, soviel Mehl dazu genommen, daß man dieses glatt rühren kann, mit etwas Milch verdünnt, und langsam in kochende Fleischbrühe gerührt. Der Teig muß jedoch so dick sein, daß es Flocken gibt. Sobald die Klümpchen alle auf die Oberfläche gestiegen, sind sie gar.

Graupen- oder Gerstensuppe (Barley Soup). Man nimmt für jede Portion 1 Eßlöffel Graupen, wäscht sie in kaltem Wasser, kocht dieselben mit Wasser und etwas Butter weich, gießt Fleischbrühe hinzu und läßt die Graupen 1 Stunde darin kochen. Häufig kocht man etwas würflig geschnittene Sellerie mit den Graupen, was ihnen einen kräftigen Geschmack gibt, oder man rührt 1 Eßlöffel gehackte Petersilie in die Suppe.

Nudelsuppe (Noodle Soup). 2 Portionen. 1 Ei, 1 Theelöffel Wasser, 1 Messerspitze Butter werden mit Mehl auf dem Nudelbrett zu einem festen Teig gemacht, der ohne zu unterstäuben, fein ausgerollt wird. Nachdem er eine Weile abgetrocknet ist, werden feine Nudeln geschnitten und zum Trocknen auseinander gestreut. Will man die Suppe klar erhalten, so spült man die Nudeln, ehe man dieselben in die kochende Fleischbrühe fallen läßt, kalt ab. Man kocht die Nudeln $\frac{1}{2}$ Stunde. Gehackte frische Petersilie schmeckt sehr gut in der Suppe. Macaroni- und Nudelflockensuppe (**Macaroni** Soup) werden auf dieselbe Art gekocht. Nudelflocken werden aus ausgerolltem Nudelteig in halbzöllige Vierecke geschnitten.

Falsche Schildkrötensuppe (Mock Turtle Soup). 6 Portionen. Man kocht eine Kalbsleber mit dem Herz und einem Kalbsfuß 3 Stunden, läßt es auf dem Durchschlag abtropfen und schneidet alles recht fein. Dann schneidet man 1 Zwiebel fein, gibt in die durchgeseihte Brühe Pfeffer, Salz, 3 gemahlene Nelken und kocht noch alles ½ Stunde. Um der Suppe eine braune Farbe zu geben, röstet man 1 Löffel Mehl braun und rührt es darunter. In die Suppenschüssel gibt man 4 hartgekochte und würflig geschnittene Eier und 1 in Scheiben geschnittene Citrone und richtet die Suppe darüber an. Man kann auch für die Suppe blos die Hälfte der Leber benützen, die andere Hälfte aber in Scheiben geschnitten braten.

Ochsenschweifsuppe (Oxtail Soup). 2 Portionen. Der Ochsenschweif wird gewaschen, zertheilt und in kochendem Wasser blanchirt. Etwas Petersilienwurzel, ½ Zwiebel, etwas Selleriewurzel, ebensoviel gelbe Rüben, einige Blättchen Pfefferkraut werden mit etwas Butter gedünstet. Dann wird das Ochsenfleisch mit 2 Quart Wasser aufs Feuer gebracht, das gedünstete Wurzelwerk, 1 Lorbeerblatt, 3 Pfefferkörner, sowie Salz dazugethan und 2½ Stunden gekocht. Die sauber geputzten Fleischstücke legt man dann in die Suppenschüssel, seiht die Suppe darüber und servirt sie mit gerösteten Semmelschnitten und gehackter Petersilie.

Nierensuppe (Kidney Soup). 2 Portionen. Eine halbe in große Würfel geschnittene Rinderniere bratet man in Butter oder Fett etwas und läßt sie mit 2 Quart Wasser, etwas Sellerie, gelbe Rübe, Lauch und einigen Pfefferkörnern 1½ Stunden kochen. Eine in kleine Würfel geschnittene Zwiebel schwitzt man in Fett schön gelb, gibt 2 Löffel Mehl dazu und gießt, nachdem auch dieses eine schön gelbe Farbe angenommen hat, die Brühe von der Niere dazu, läßt einige geschälte, gewaschene Kartoffeln, oder 1 Eßlöffel Reis darin gar kochen und gibt beim Anrichten die geschnittene Niere in die Suppenschüssel. Diese Suppe ist sehr billig herzustellen und kommt einer Rindfleischsuppe sehr nahe. Man kann auch noch geröstete Semmel- oder Weißbrotschnitten dazu geben.

Hammelfleischsuppe (Mutton Soup). 2 Portionen. Man nimmt 1½ Pfund Hammelfleisch (Brust- oder Rippenstück), setzt es mit 2 Quart heißem Wasser zum Feuer, thut Sellerie, 1

in feine Scheiben geschnittenen Kohlrabi, gelbe Rübe, Lauch und etwas Salz dazu und läßt es 2 Stunden kochen. Man kann Gries, Graupen oder Nudeln darin aufkochen. Das Fett muß rein abgenommen werden. Will man die Suppe etwas gebunden haben, so gibt man etwas in Butter geschwitztes Mehl dazu.

Kaninchensuppe (Rabbit Soup). 2 Portionen. Nachdem das (wilde) Kaninchen abgezogen, gereinigt und in warmem Wasser schnell gewaschen worden ist, wird es in kleine Stückchen zerlegt, mit 2 Quart Wasser, Suppenkraut, 1 Lorbeerblatt 1½ Stunde lang nicht stark gekocht. Dann seiht man die Suppe durch, fügt 2 Löffel voll Reis, Pfeffer und Salz bei und läßt noch ½ Stunde schwach kochen. Vor dem Anrichten löst man das Fleisch von den Knochen, gibt das Fleisch und ein wenig Butter in die Suppe, und richtet an.

Rumford'sche Suppe (Rumford Soup). 3 Portionen. Man zerhackt einige frische und Bratenknochen, setzt sie mit kaltem Wasser aufs Feuer, thut etwas Schweine- oder Rindfleisch, etwas mageren Speck (bacon) dazu und läßt Alles so lange kochen, bis es weich ist, gießt die Brühe durch ein Sieb, salzt sie und läßt sie wieder kochen. Nun nimmt man auf 2 Quart Brühe 3 Eßlöffel Graupen, kocht sie mit etwas Wasser und Butter sämig und thut sie in die Brühe; dasselbe geschieht mit 3 Eßlöffel Erbsen, die weich gekocht und durch ein Sieb gestrichen werden. Geschälte und in Stücke geschnittene Kartoffeln kocht man in Wasser halb gar, thut sie in die Suppe, läßt sie vollends gar kochen und gibt sie mit etwas kleingehackter Petersilie über das kleingeschnittene Fleisch. Man kann auch übrig gebliebenen Erbsbrei, Reis, Bohnen und Hirse benützen, jedesmal nimmt man aber Kartoffeln dazu.

Hühnersuppe (Chicken Soup) für Kranke. Ein ganzes junges oder ein halbes altes Huhn wird gut gereinigt, gewaschen und in Theile zerlegt. Die größeren Knochen werden zerhackt. Dies wird mit 1 Quart Wasser, ein wenig Salz und 1 Zweig Petersilie aufgesetzt und stetig gekocht, bis es nur noch reichlich 1 Pint ist. Dann nimmt man die Petersilie heraus und läßt entweder den Patienten die klare Brühe (durchgeseiht und entfettet) trinken oder man kocht eine Handvoll Reis darin recht weich; natürlich muß der Arzt bestimmen,

ob das letztere zulässig ist. Zu der klaren Brühe kann man schmale Streifen geröstetes Brod geben. Kranke haben dazu oft mehr Appetit, als nach frischem Brod.

Suppe von Bratensauce (Gravy Soup). 2 Portionen. 2 feingeschnittene Zwiebeln werden in 1 Löffel Fett geschmort, 1 Löffel Mehl darin gelblich gedünstet, mit 1½ Quart kochendem Wasser (und etwas Salz) aufgefüllt. Nachdem hierin 2 Eßlöffel Reis und ½ gewiegte Selleriewurzel weich gekocht sind, wird die Bratensauce zugegossen.

Markklößchensuppe (Marrow Ball Soup). 2 Portionen. 2 Unzen Rindermark läßt man warm werden, drückt es durch ein Sieb; wenn erkaltet, rührt man es mit 1 Ei schäumig, gibt 3 Eßlöffel geriebene Semmel oder Weißbrot dazu, würzt mit geriebener Muskatnuß und etwas Salz, formt nußgroße Klößchen davon, die man dann in kochender Fleischbrühe gar werden läßt.

Leberklößchensuppe (Liver Dumpling Soup). 2 Portionen. ¼ Pfund Kalbsleber wird fein geschabt, so daß keine Fasern und Sehnen darin bleiben, und dann fein gewiegt; 1 Eßlöffel Fett wird zu Schaum gerührt, dazu 1 kleines Ei, hierauf ½ Weck oder Semmel, in ¼ Tasse Milch eingeweicht, 1 Eßlöffel Mehl und etwas Salz und Muskatblüthe verrührt. Nachdem Alles gut durcheinander gearbeitet ist, macht man wallnußgroße Klößchen, welche ½ Stunde in Salzwasser gekocht werden. Ueber diesen Klößchen wird die Fleischbrühe (mit einem Zusatze von Bratenbrühe) angerichtet.

Sagosuppe (Sago Soup). 2 Portionen. 2 Unzen Sago werden mit kaltem Wasser abgespült und dann in kochender Fleischbrühe 1½ Stunden lang gekocht, daß er aufquillt, wobei man die Schale einer halben Citrone mitkochen läßt, den Saft der halben Citrone und 1 Glas Wein aber erst beim Anrichten zusetzt.

Sagosuppe ohne Fleischbrühe. Man setzt den Sago nach dem Abspülen mit heißem Wasser, Salz, der Citronenschale und ein wenig ganzem Zimmet zum Kochen, läßt ihn ausquellen, rührt 2 Löffel Butter und kurz vor dem Anrichten 1 Glas Wein hinzu.

Suppe mit Schwammklößchen. (Soup with Sponge Dumplings). 2 Portionen. 1 Eiweiß, ½ Tasse Milch, ½

Tasse Mehl und 1 Theelöffel Butter werden über Feuer so lange eingerührt, bis die Masse sich von dem Casserole ablöst. Nach dem Erkalten mischt man 1 Eidotter, 1 Messerspitze Salz und Muskatblüthe dazu und sticht mit einem kleinen Löffel kleine Klößchen ab, welche dann in Fleischbrühe noch 10 Minuten kochen müssen.

Aalsuppe (Eel Soup). 2 Portionen. 1 Pfund Aale, oder auch etwas weniger, werden mit Salz abgerieben, abgezogen, ausgenommen, gewaschen, in zolllange Stücke geschnitten und gesalzen. Sodann legt man den Aal in kochenden Essig mit etwas Pfeffer, 1 Lorbeerblatt und kocht denselben nicht ganz weich, aber ziemlich gar. Wie lange die Aale kochen müssen, richtet sich nach der Stärke derselben; hierauf folgt die Zubereitung der Aalsuppe, und zwar: Man kocht 1 Pfund Rindfleisch in 2 Quart Wasser und gibt dann Salz, 1 Stückchen Sellerie, 1 Lauch, 1 Petersilienwurzel, 3 Pfefferkörner und 1 Lorbeerblatt in die Suppe; dann zerhackt man 1 Blättchen Sellerie, 2 Blatt Petersilie, etwas Salbei, Thymian, Majoran, 1 Blättchen Lauch recht fein und kocht dieses alles 2 Stunden, dann gibt man 1 Eßlöffel geschwitztes Mehl, und wenn man junge Erbsen hat, auch von diesen einen Eßlöffel voll, sowie den Saft einer halben Citrone und 6 getrocknete Birnen hinzu, läßt es noch etwas kochen, und nachdem man in die Suppenschüssel die Fischstücke, Birnen, Erbsen und geröstete Semmelschnitte gethan, übergießt man sie mit der Suppe.

Gehäckselsuppe von Fleisch oder Fisch (Purée Soup of Meat or Fish). Uebrig gebliebener Kalbsbraten oder entgrätete Fische hackt man fein, läßt sie mit gehackter Petersilie und geriebenem Weißbrot in der Butter schwitzen, gießt darauf entweder Fischbrühe, Fleischbrühe mit Wasser vermengt oder Erbsenbrühe, läßt beides zusammenkochen, und quirlt die Suppe mit 2 Eidotter ab. Anstatt Fleischbrühe kann man auch Fleischextract nehmen.

Heilbuttensuppe (Halibut Soup). 2 Portionen. Man legt ½ Pfund Fisch mit 1 Lorbeerblatt, Petersilie und Zwiebel in den Topf und kocht ¼ Stunde sehr schwach. Dann nimmt man den Fisch heraus, entgrätet ihn und drückt das Fleisch durch einen Durchschlag. Dann läßt man 1 Pint Milch aufkochen, reibt 1 Eßlöffel Mehl mit 1 Theelöffel Butter zusammen, thut es in die kochende Milch,

läßt es etwas sämig werden und mischt dann den Fisch, Salz und Pfeffer dazu. Wenn Alles wieder ordentlich warm ist, servirt man. Irgend ein Fisch mit weißem Fleisch kann an Stelle der Heilbutte benutzt werden.

Suppen von Gemüsen und Hülsenfrüchten.

Blumenkohlsuppe (Cauliflower Soup). Der Blumenkohl wird in beliebige Stücke getheilt, von den Blättchen befreit, gewaschen und in Salzwasser einmal aufgekocht; dann läßt man ihn auf dem Durchschlage rein abtropfen. Nachdem er hierauf in kochende Fleischbrühe gethan und $\frac{1}{4}$ Stunde gekocht worden ist, wird er mit dem Schaumlöffel herausgenommen und in die Suppenschüssel gethan. In die Fleischbrühe kommt dann ein, in einem Löffel Butter gedünsteter Löffel Mehl; dann wird dieselbe mit 1 Ei abgezogen, mit etwas Muskatnuß gewürzt, und über den Blumenkohl angerichtet.

Spargelsuppe (Asparagus Soup). 2 Portionen. $1\frac{1}{2}$ Pfund dünner Spargeln wird geschält; die Schalen und harten Stücke werden gewaschen und mit 1 Quart kochendem Wasser und etwas Salz ans Feuer gesetzt und so $\frac{3}{4}$ Stunden im Kochen gelassen. Sodann wird das Spargelwasser durchgeseiht, man nimmt etwas geschwitztes Mehl, rührt dasselbe mit dem Spargelwasser an, gibt die geschälten, 1 Zoll lang geschnittenen Spargelstücke in die Suppe und kocht noch $\frac{3}{4}$ Stunden; die Spargelköpfe dürfen aber erst $\frac{1}{4}$ Stunde vor dem Anrichten hineingethan werden. Die Suppe wird mit 1 Eidotter abgerührt. Hat man Fleischbrühe, so verfährt man wie bei Blumenkohlsuppe angegeben.

Bohnensuppe (Bean Soup). 2 Portionen. 1 Obertasse kleine weiße Bohnen werden über Nacht eingeweicht, mit kaltem Wasser auf das Feuer gesetzt läßt man sie $1\frac{1}{2}$ Stunde kochen, dann drückt man sie durch den Durchschlag und setzt sie wieder mit $1\frac{1}{2}$ Quart heißem Wasser, sowie etwas Sellerie, Petersilienwurzel und Lauch auf das Feuer und läßt sie 2—3 Stunden kochen. Man kann nicht nur Bratenreste, Schweine- oder Rindsfleisch, geräucherten Schin-

ken, durchwachsenen Speck, sondern auch eine nicht zu stark geräucherte Wurst, welche man vorher mit warmem Wasser abgerieben hat, darin kochen. Legt man ½ Stunde vor dem Anrichten noch einige geschälte Kartoffeln hinein und läßt dieselben darin gar kochen, so erhält man eine sehr nahrhafte Suppe.

Erbsensuppe (Split Pea Soup). 2 Portionen. 1 Obertasse gebrochene Erbsen werden über Nacht eingeweicht und ebenso wie Bohnen behandelt. Nachdem sie gekocht und durchgeschlagen sind, thut man Butter, Salz, ein wenig Pfeffer und (so man hat) ½ Theelöffel Fleischextract dazu und richtet über geröstete Semmelscheiben an.

Suppe von jungen Erbsen (Pea Soup). 2 Portionen. 1 Teller junge grüne Erbsen und 2 junge, in schmale Streifchen geschnittene, gelbe Rübchen dämpft man mit 1 Löffel Butter weich, setzt 1 Löffel Mehl hinzu und füllt mit kochender Fleischbrühe auf. Wenn die Erbsen gar sind, gibt man Salz und fein gewiegte Petersilie dazu und richtet über geröstete Weißbrotschnitten an.

Linsensuppe (Lentil Soup). 2 Portionen. Gut gelesene und reingewaschene Linsen werden über Nacht eingeweicht. Man setzt sie in kaltem Wasser mit etwas Selleriewurzel und Lauch auf das Feuer und läßt sie 2 Stunden kochen, dann schwitzt man 1 Löffel Mehl hellbraun und würzt mit etwas Salz und Pfeffer. Will man einige Kartoffeln beifügen, so läßt man die geschälten Kartoffeln noch ¼ Stunde vor dem Anrichten mitkochen. Hat man Frankfurter Würstchen, so kocht man dieselben 5 Minuten, schneidet sie in Scheiben und richtet die Suppe darüber an. Viele Leute nehmen zur Linsensuppe einige Tropfen Essig.

Eine ausgezeichnete Beilage ist durchwachsener geräucherter Speck (bacon); derselbe wird in einem besonderen Topfe gekocht, und wenn die Linsen beinahe gar sind, werden das Fett von der Speckbrühe und der Speck zum Weiterkochen in die Suppe gegeben.

Selleriesuppe (Celery Soup). 2 Portionen. Einige geschälte zarte Sellerieknollen werden in Würfel geschnitten. Daneben schwitzt man 2 Eßlöffel Mehl in Butter gelblich, gibt den Sellerie hinein, schmort ihn auf schwachem Feuer 15 Minuten, rührt 2 Quart Fleischbrühe hinzu, kocht den Sellerie langsam weich und rührt die

Suppe durch ein feines Sieb. Wenn möglich, kocht man ein Stückchen Kalbsniere mit, welches der Suppe einen besonderen Wohlgeschmack gibt. Nach dem Durchrühren wird sie wieder erhitzt, oft umgerührt und mit in Butter gerösteten Weißbrotscheiben aufgetragen.

Paradiesäpfelsuppe (Tomato Soup). 2 Portionen. 3 mittelgroße Tomaten schneidet man in Stückchen, wirft die Körner weg, dünstet die Tomaten mit Zwiebel, Petersilie und 2 Löffel Mehl ½ Stunde, fügt etwas geriebenes Weißbrot dazu und läßt dies nach Beifügen von 1 Quart Wasser, Salz, ½ Lorbeerblatt und ein paar Pfefferkörnern ¼ Stunde kochen, treibt die Suppe durch ein feines Sieb und richtet dieselbe über sauren Rahm und Eigelb und, wenn vorhanden, etwas Weißwein an. (Fleischbrühe dazu benützt schmeckt nicht gut.)

Zwiebelsuppe (Onion Soup). 2 Portionen. 1 große oder 2 kleine Zwiebeln werden geschält, in kleine Würfel geschnitten und in 1 Löffel Butter und 1 Löffel Mehl hellbraun gedünstet. Hierauf gießt man 1 Quart Wasser oder Schöpsenfleischbrühe zu und läßt ¼ Stunde kochen. Vor dem Anrichten rührt man 1 Ei mit etwas Wasser oder Milch und ein wenig Muskatnuß schäumig und schüttet es unter Umrühren in die Suppe, salzt und richtet über geröstetes Weißbrot an.

Kartoffelsuppe (Potato Soup). 2 Portionen. 3 große Kartoffeln werden geschält, in kleine Stückchen geschnitten, mit etwas Wurzelwerk weich gekocht, durch einen Durchschlag gedrückt, mit 1 Löffel Mehl angerührt, mit der Brühe oder auch Fleischbrühe wieder aufgefüllt und noch einmal aufgekocht. Die Suppe wird über geröstete Semmel oder Weißbrodwürfel und gehackte grüne Petersilie oder Schnittlauch angerichtet. Mann kann auch übrig gebliebene, und dann geriebene Kartoffeln oder Kartoffelbrei zur Suppe benutzen.

Sauerampfersuppe (Sorrel Soup). 2 Portionen. Man nimmt 1 Pint gut gelesenen und abgespülten Sauerampfer, hackt ihn fein, thut etwas Butter und Mehl in eine Pfanne; wenn die Butter geschmolzen, fügt man den Sauerampfer bei und rührt 1 Minute, gibt 3 Pint Fleischbrühe oder Wasser, Salz und Pfeffer bei und kocht 5 Minuten. Man rührt 1 Eigelb, thut es in die Suppen-

schüssel und gießt unter fortwährendem Umrühren die kochende Suppe langsam hinein. Man gibt geröstetes Weißbrot dazu.

Französische Suppe (Julienne Soup). 2 Portionen. Man schneidet 1 gelbe Rübe, ½ Sellerieknollen, 1 Zwiebel oder 1 Stengel Lauch, und je nachdem die Jahreszeit Gemüse bietet, entweder ½ Tasse junge Erbsen oder Spargel, ½ Tasse Kohlrabi, ½ Tasse Welschkraut (cabbage) in feine, ½ Zoll lange Streifchen (wie Nudeln), und dämpft Alles in Butter weich. Dann gießt man Fleischbrühe oder Wasser darauf, läßt Alles einige Mal aufkochen und richtet die Suppe über ½ Tasse weich gekochten Reis und geröstete Brotscheiben an.

Chinesische Suppe (Kimlo Soup). Ein Gericht für 2 Personen oder 6 Portionen Suppe. Ein Suppenhuhn wird zertheilt und mit etwas Wurzelwerk und Salz 1½ Stunden gekocht; dann mischt man 2 Kaffeelöffel fein gewiegte Zwiebel, ½ Theelöffel fein zerriebenen Kümmel, 1½ Theelöffel fein zerriebenen Koriander gut untereinander, schwitzt Alles in Butter gar, fügt dann die Brühe und das in kleine Stücke geschnittene Fleisch, sowie etwas fein geschnittene gekochte Zuckerschoten, Welschkohl (cabbage) und Sellerie hinzu.

Indische Suppe (Mulligatawney Soup). Ein Gericht für 2 Personen oder 6 Portionen Suppe. Ein Huhn wird in kleine Stücke zertheilt; dann werden 2 Zwiebeln in kleine Scheiben zerschnitten; man läßt in einer Pfanne 1 Eßlöffel Butter zerschmelzen, fügt das Hühnerfleisch und die Zwiebeln hinzu und dünstet unter beständigem langsamen Rühren Alles bräunlich; hierauf mischt man 1 Eßlöffel Currypulver (curry powder, welches man in der Apotheke kaufen kann), etwas Salz, 4 Nelken und den Saft einer halben Citrone gut zusammen. Dann füllt man 2 Quart kaltes Wasser in den Suppentopf, thut Alles hinein und läßt unter öfterem Abschäumen 2 Stunden langsam kochen. Man gibt dazu gekochten Reis in einem separaten Schüsselchen. Anstatt des Huhnes kann man auch 2 wilde Kaninchen benutzen.

Suppe von grünem Mais (Corn Soup). 2 Portionen. Man schneidet von 3 frischen Maiskolben den Mais ab, kocht die Kolben in 3 Pint Wasser oder Fleischbrühe langsam ½

Stunde, dann kocht man den Mais 20 Minuten darin, bis er weich ist, und drückt ihn durch ein Sieb. Hierauf gibt man Salz und etwas Pfeffer hinzu und läßt langsam weiter kochen, während man 1 Eßlöffel Butter mit 1 Eßlöffel Mehl verreibt. Diese werden beigefügt und so lange umgerührt, bis die Suppe sämig wird. Schließlich gibt man 1 Tasse kochende Milch dazu, kocht noch 1 Minute und gibt kurz vor dem Anrichten ein zu Schaum gerührtes Eigelb in die Suppe.

Man kann auch getrockneten Mais benutzen, nur muß der Mais über Nacht eingeweicht werden und 2 Stunden kochen.

Rhabarbersuppe (Rhubarb Soup). 2 Portionen. In 1 Quart Wasser und 1 Tasse Wein kocht man 1 Teller klein geschnittene Rhabarberstengel, Schale und Saft einer halben Citrone, etwas Salz und Zimmt ½ Stunde; dann rührt man Alles durch ein Sieb, gibt einige alte Zwiebacke oder etwas Weißbrot und Zucker hinzu und rührt 2 Eidotter hinein. Das Eiweiß rührt man zu Schnee, legt es löffelweise auf die Suppe, bestreut sie mit Zucker und reicht Zwieback dazu.

Möhrensuppe (Carrot Soup). 2 Portionen. 4 gelbe Rüben werden geputzt, gewaschen, in nicht zu feine Stücke geschnitten, mit Wasser, Salz, Butter und ein wenig Zucker gekocht und mit etwas gehackter Petersilie vermischt. Dann schneidet man 2 große rohe Kartoffeln in feine Stückchen, gießt 1 Quart kochendes Wasser darüber, läßt Alles kochen, bis die Kartoffeln gar sind, streicht die Suppe durch ein Sieb und richtet sie über geröstete Semmelscheiben und das Suppenfleisch an.

Wasser- und Milchsuppen.

Wassersuppe (Invalids' Soup). 2 Portionen. Man kocht etwas Wurzelwerk, 1 Zwiebel, 1 Scheibe Sellerie und etwas Salz in 1 Quart Wasser. Während des Kochens thut man 1 Eßlöffel Butter in einen Topf, fügt 1 Eßlöffel Mehl hinzu und läßt es damit verschwitzen, gießt dann das kochende Wasser hinzu, läßt noch einigemal aufkochen und zieht die Suppe mit einem Ei ab, würzt sie mit etwas Muskatnuß und richtet über feingewiegte Petersilie und geröstete oder im Ofen gedörrte Weißbrotscheiben an.

Milchsuppe (Milk Soup). 2 Portionen. Dazu kann man Mehl, Gries, Grütze und Graupen verwenden. 1 Quart Milch wird mit denselben gekocht, sehr fleißig umgerührt (damit sie nicht anbrennt) und mit einigen Citronenscheiben und ein wenig Salz gewürzt; wer sie süß liebt, läßt letzteres weg und streut statt dessen Zucker und Zimmet darüber, oder man gießt die kochende Milch mit ein wenig Salz über gedörrte Weißbrotscheiben.

Gebrannte Mehlsuppe (Flour Soup). 2 Portionen. Man röstet 2 Eßlöffel Mehl in 1 Eßlöffel Butter bis zu einer lichtbraunen Farbe, was langsam unter beständigem Rühren geschehen muß. Dann gießt man kochendes Wasser hinzu, bis die Suppe die gehörige Flüssigkeit aufweist. Endlich gibt man etwas Salz dazu, läßt die Suppe noch ½ Stunde kochen und richtet sie über dünne Brotscheiben an.

Hafermehlsuppe (Oatmeal Soup). 2 Portionen. 2 gehäufte Eßlöffel Hafermehl werden mit etwas kaltem Wasser glatt gerührt, kochendem Wasser oder Fleischbrühe beigerührt, ½ Stunde lang gekocht und je nach Geschmack mit Salz und etwas Muskatnuß gewürzt. Benutzt man Wasser, so gibt man 1 Eßlöffel Butter hinein. Hafermehl wirkt hauptsächlich auf Muskel- und Knochenbildung.

Hafergrützsuppe mit Milch (Oatmeal Soup). 2 Portionen. 2 gehäufte Eßlöffel Hafergrütze werden abgespült, mit Wasser weich und dicklich gekocht, wobei oft umgerührt werden muß. Nachdem man sie durchgeschlagen und wieder zum Kochen gebracht hat, gibt man 1 Pint frische Milch und etwas Salz dazu und kocht noch langsam 10 Minuten.

Griessuppe mit Milch (Farina Soup). 2 Portionen. 2 gehäufte Eßlöffel Gries werden unter beständigem Umrühren in 1 Quart kochende Milch gethan und mit etwas Salz, Zucker und Butter gekocht, bis die Suppe sämig ist.

Buttermilchsuppe (Buttermilk Soup). 2 Portionen. Zu 1 Quart Buttermilch nimmt man 2 Eßlöffel Mehl, 1 Eßlöffel Butter und etwas Salz. Man bringt sie unter fortwährendem Umrühren (um das Gerinnen zu vermeiden) zum Kochen und richtet über geröstete Weißbrotscheiben an.

Crèmesuppe (Cream of Farina Soup). 2 Portionen. 1 Quart Wasser wird mit 1 Stückchen Zimmt zum Kochen gebracht, dann unter starkem Umrühren 2 Eßlöffel feiner Gries, etwas Salz und Zucker hinzugefügt und ½ Stunde gekocht. Die Suppe muß sämig, aber nicht dick sein. Hierauf verrühre man 2 oder 3 Eigelb in der Suppenschüssel mit etwas Wasser, etwas Saft und der geriebenen Schale von Citronen und fülle die Suppe unter fortwährendem Umrühren hinzu. Das Eiweiß wird zu Schaum geschlagen und dieser in die Suppe hineingerührt. Eine feine, vortrefflich schmeckende Suppe.

Mandelsuppe mit Schaum (Almond Soup). 2 Portionen. 1 Quart Milch wird mit 3 bitteren gestoßenen Mandeln, ein wenig Vanille und Zucker nach Geschmack langsam zum Kochen gebracht. Man achte darauf, daß die Milch nicht überläuft oder anbrennt, durch das langsame Kochen wird der Suppe ein feinerer Geschmack gegeben. Dann werden 2 Eigelb mit 1 Theelöffel feinem Mehl und 2 Eßlöffel kaltem Wasser glatt gerührt und dann unter fortwährendem Umrühren die Suppe dazu gegossen. Das Eiweiß, welches unterdessen schon geschlagen sein muß, wird mit einem Löffel gleichmäßig auf die Suppe gelegt und mit Zucker und Zimmet bestreut. Die Suppe wird nun zugedeckt hingestellt, im Winter heiß und im Sommer kalt gegessen. Man kann Zwieback dazu geben.

Chocoladensuppe (Chocolate Soup). 2 Portionen. ¼ Pfund gute Chocolade oder 3 Theelöffel pulverisirter Cacao werden in 1 Quart kochende Milch geschüttet, 1 Stück Vanille und Zucker hinzugefügt und auf nicht zu starkem Feuer ½ Stunde gekocht, 1 oder 2 Eigelb und 1 Theelöffel feines Mehl werden in der Suppenschüssel mit etwas kaltem Wasser verrührt und unter beständigem Rühren wird die Suppe hinzugegossen. Den geschlagenen Eierschaum thut man löffelweise auf die Suppe, bestreut denselben mit Zucker und deckt die Schüssel zu. Die Suppe ißt man kalt oder warm. Biscuits können dazu gegessen werden.

Brotsuppe (Bread Soup). Man benutzt dazu hartes Brot, das man nicht mehr beißen kann, welches deshalb nicht besser verwerthet werden könnte. Das harte Brot weicht man den Abend vorher in kaltem Wasser auf, gießt das Wasser am andern Morgen

durch ein Sieb ab und kocht das zurückbleibende Brot mit Fett, Wurzelwerk und Zwiebeln oder mit einigen Aepfeln, die man vorher — mit der Schale — in Viertel geschnitten, für sich gekocht und durchgeschlagen hat. Mit diesen zusammen läßt man die Suppe nochmals aufkochen, thut aber dabei das nöthige Salz, etwas Butter und Zucker dazu. Die Aepfel geben der Suppe einen sehr angenehmen Geschmack.

Schwarzbrot(Pumpernickel)suppe (Pumpernickel Soup). Man schneidet Pumpernickel in kleine Stücke, kocht denselben mit Wasser und 1 Löffel Butter sämig und rührt dies durch ein Sieb; dann gibt man einige Löffel aufgequollene Korinthen, reichlich Zucker, etwas Salz, Citronenschale und Citronensaft dazu und läßt die Suppe noch einmal aufkochen.

Kloßsuppe. Die Brühe, worin die Kartoffelklöße gekocht sind, kann man zu einer Abendsuppe verwenden. Man bringt die Brühe zum Kochen, läßt etwas in Butter geschwitztes Mehl mit durchkochen und rührt 2 Eidotter hinein. Auch kann man kleingeschnittene Zwiebeln in Butter oder Fett bräunen und der Suppe bei dem Anrichten beifügen.

Obstsuppen.

Apfelsuppe (Apple Soup). 2 Portionen. 1 Quart Wasser wird mit 1 Stückchen Zimmt und Zucker zum Kochen gebracht und 2 Eßlöffel Sago hineingethan. Dann schält man 1 großen säuerlichen Apfel, schneidet ihn in feine Scheibchen und fügt diese nebst 1 Theelöffel gewaschene Korinthen hinzu. Beim Anrichten reibt man etwas Citronenschale darein. Man gibt Zwieback oder geröstete Weißbrotwürfel dazu.

Will man die Korinthen weglassen, so gebe man an deren Stelle 2 Glas Weißwein dazu.

Johannis- und Himbeersuppe (Currant and Raspberry Soup). 2 Portionen. ½ Pfund Himbeeren und Johannisbeeren werden mit 3 Pint kochendem Wasser aufs Feuer gesetzt und, nachdem der Saft herausgekocht ist, durch ein feines Sieb getrieben und wieder ins Kochen gebracht; hierauf 2 Eßlöffel Sago, 1 Stückchen ganzer Zimmt und Zucker nach Geschmack hinzugefügt, womit die Suppe noch ½ Stunde kochen muß. Beim Anrichten kann

man etwas geriebene Citronenschale dazu geben. Es wird Zwieback oder geröstetes Weißbrot dazu gegeben.

Kirschsuppe (Cherry Soup). 2 Portionen. Die Kirschen (1 Quart süße und saure) werden ausgesteint und in 1 Quart kochendem Wasser mit 2 Eßlöffeln Sago, Zucker und 1 Stückchen Zimmt ½ Stunde gekocht und dann durch ein Sieb gerührt. Anstatt des Sago kann man auch 2 Theelöffel corn starch, im Wasser aufgelöst, nehmen. Man gibt Zwieback dazu.

Birnensuppe (Pear Soup). 2 Portionen. 4 bis 6 schöne Birnen werden geschält, in Stücke geschnitten und 1 Stückchen Zimmt und Zucker in 1 Quart Wasser 1 Stunde gekocht. Dann nimmt man 2 Theelöffel corn starch, rührt diese mit 3 Eßlöffel dickem sauren Rahm, 2 Eßlöffel Wasser und ein wenig Essig glatt und gibt Alles unter Umrühren in die Suppe. Ein Stück gekochter Schinken oder Wurst mit Kartoffeln ist eine passende Beilage.

Quittensuppe (Quinces Soup). 2 Portionen. Man siedet 3 Quitten sammt der Schale in Wasser weich, reinigt sie von Schalen und Butzen und schlägt sie durch. Das Durchgetriebene nimmt man in einen Kessel, verdünnt es halb mit Wein nnd Wasser, würzt mit Zucker und Zimmt, läßt es sieden und richtet über geröstete Semmelwürfel an.

Heidelbeersuppe (Huckleberry Soup). 2 Portionen. 1 Pint Heidelbeeren werden gewaschen und in 1 Quart Wasser weichgekocht. Dann rührt man sie durch ein feines Sieb, gießt sie wieder in den Topf zurück und läßt sie mit 1 Stückchen Zimmt und Zucker nach Geschmack, sowie 2 Theelöffel corn starch noch etwas kochen. Man gibt einige in Stücken gebrochene Zwiebacke hinein.

Citronensuppe (Lemon Soup). 2 Portionen. Die feingeschnittene Schale einer Citrone, etwas Zucker, ganzen Zimmt und Muskatblume kocht man in 1 Quart Wasser ½ Stunde lang. Dann rührt man 1 Theelöffel Mehl mit 2 Eidotter recht flaumig und hierauf langsam in die Suppe, fügt ein wenig Salz und den Saft von 1 Citrone dazu und richtet sie, durch ein Sieb gegossen, an. Dazu gibt man Zwieback oder geröstetes Weißbrot. 1 oder 2 Gläser Weißwein beigefügt, geben der Suppe einen feinen Geschmack.

Wein- und Biersuppen.

Rothweinsuppe (Claret Soup). 2 Portionen. 1 Eßlöffel Sago, etwas Zimmt und 1 Glas Rothwein, Zucker nach Geschmack werden in 1 Quart kochendes Wasser gerührt, unter langsamem Rühren so lange gekocht, bis der Sago klar ist. Dann gießt man noch 2 Glas Rothwein hinzu, der aber nicht durchkochen darf, weil sonst das Aroma verschwinden würde.

☞ Um Wein, Bier und Obst zu kochen muß man nie eisernes, sondern immer irdenes oder emaillirtes Geschirr benutzen.

Weißweinsuppe (Wine Soup). 2 Portionen. 2 Eßlöffel Reis läßt man mit Wasser und ein wenig Salz weich quellen. Während dieser Zeit wird ½ Flasche Wein, etwas Citronenschalen mit Zucker und 1 Eßlöffel gute Rosinen warm gemacht — nicht gekocht — und dies über den Reis in die Suppenschüssel geschüttet.

Apfelweinsuppe (Cider Soup). 2 Portionen. 1 Pint Cider wird mit 1 Tasse Wasser zum Kochen gebracht; man gibt 1 Theelöffel in Wasser aufgelöste corn starch, etwas Zucker und 1 Eigelb hinzu und richtet über geröstetes Weißbrot oder Zwieback an.

Weißbiersuppe (White Beer Soup). 2 Portionen. 1 Pint Weißbier wird mit Zucker, Zimmt, einigen Nelken und ½ Theelöffel Butter zum Kochen gebracht. Man gibt dann 1 Theelöffel in Wasser aufgelöste corn starch dazu, läßt noch einige Minuten kochen und richtet mit geröstetem Weißbrot an. Man kann auch 1 Eßlöffel Rum in die Suppe geben.

Biersuppe (Beer Soup). 2 Portionen. 1 Pint Lagerbier oder junges Ale wird beinahe zum Kochen gebracht; inzwischen macht man 1 Tasse Milch kochend, rührt 1 Theelöffel corn starch in ein wenig Wasser, gießt es in die kochende Milch und dann das heiße Bier oder Ale dazu; man würzt mit etwas Zucker, Salz, ein wenig Butter, rührt noch 1 Eidotter dazu, und richtet mit in Würfel geschnittenem Weißbrot an.

Biersuppe mit Brot (Beer Soup). 2 Portionen. Ungefähr ½ Pfund Schwarzbrot wird mit 1 Quart Wasser und 1 säuerlichen Apfel so lange gekocht, bis das Brot weich ist. Dann durch

ein Sieb gerührt, hierauf in 1 Pint junges Ale oder Lagerbier gethan und aufgekocht, etwas Salz, Zucker und gestoßenen Zimmt hinzugefügt und beim Anrichten mit ein wenig geriebener Citronenschale und 1 Eigelb abgerührt. Man kann zu dieser Suppe alte Brotrinden und Randstücke sehr gut verwenden.



Kaltschalen.

Ananas-Kaltschalen (Cold Pineapple Soup). 2 Portionen. Eine halbe in Scheiben geschnittene Ananas bestreut man mit 1 Tasse Zucker und läßt sie 2 Stunden stehen; dann gießt man 2—3 Gläser Weißwein sowie 1 Tasse Wasser hinzu und trägt mit Biscuit oder Zwieback auf.

Bierkaltschale (Cold Beer Soup). 2 Portionen. 2 Eßlöffel Zucker werden in ½ Tasse Wasser aufgelöst, ¼ Citrone abgerieben und mit einem Stückchen ganzen Zimmt in 1 Pint Bier oder Ale, welches nicht bitter sein darf, gethan und dann kalt gestellt. Vor dem Anrichten nimmt man den Zimmt heraus und richtet die Kaltschale über geriebenes Schwarzbrot an.

Buttermilchkaltschale (Cold Buttermilk Soup). 2 Portionen. Die Buttermilch muß ganz frisch verspeist werden. Man rührt 1 Quart Buttermilch mit etwas süßem Rahm oder süßer Milch und gibt dazu Zucker und Zimmt und geriebenes Schwarzbrot.

Milchkaltschale (Cold Milk Soup). 2 Portionen. Man bringt 1 Quart Milch mit 1 Eßlöffel corn starch, 1 Eßlöffel Zucker, etwas Citronenschale oder Vanille, einigen recht fein gestoßenen süßen Mandeln (die man in ein Muslinläppchen bindet) oder 2 frischen Pfirsichblättern und etwas Salz, zum Kochen, rührt 1 Eidotter hinein und stellt sie bis zum Anrichten kalt.

Erdbeerkaltschale (Cold Strawberry Soup). 2 Portionen. 1 Quart Erdbeeren werden gelesen, schnell gewaschen und auf dem Durchschlage abtropfen gelassen. Die Hälfte davon legt man in eine Schüssel und gibt ½ Tasse Zucker darüber. Die andere Hälfte der Beeren streicht man durch ein feines Sieb, rührt 1 Tasse Wasser und 2 Tassen Milch oder ½ Flasche leichten Weiß- oder Rothwein und 1 Eßlöffel Citronensaft dazu und stellt sie 1 Stunde kalt. Dann gibt man die andere Hälfte Erdbeeren hinzu.

Himbeerkaltschale (Cold Raspberry Soup) wird ebenso bereitet.

Pfirsichkaltschale (Cold Peach Soup). 2 Portionen. 1 Quart Pfirsiche werden geschält, mit Zucker bestreut und ½ Stunde stehen gelassen, alsdann gießt man ½ Flasche leichten Weißwein, oder halb Wein und Wasser darüber. Man kann auch Apfelsinen (oranges), geschält, die weiße Haut sauber abgezogen und in Scheiben getheilt, mit den Pfirsichen mischen.

Kaltschale von Wein und Sago (Cold Wine Soup with Sago). 2 Portionen. 2 Eßlöffel Sago läßt man, nachdem er gereinigt ist, mit Zucker, Weißwein, Citronenschale und Himbeer- oder Johannisbeersaft oder dergleichen Gelée recht dick ausquellen, gibt ihn auf einen Teller und läßt ihn erkalten. Dann löst man 2 Unzen Stückzucker (blocksugar), über welchen Citronen- oder Apfelsinenschale abgerieben worden, in 1 Tasse Wasser und 1 Tasse Wein auf, gibt den Saft einer halben Citrone dazu und läßt es kalt werden. Beim Aufgeben sticht man kleine Klümpchen von dem erkalteten Sago ab und legt sie in die Suppenschüssel. Wünscht man die Kaltschale etwas sämig, so nimmt man von dem Sago, ehe er auf den Teller zum Erkalten gethan wird, ein paar Löffel und rührt ihn mit dem Wein und Wasser ein.

Kirschkaltschale (Cold Cherry Soup). 2 Portionen. 1 Quart saure Kirschen werden entkernt, dann mit 1 Quart Wasser und ½ Tasse Zucker ¼ Stunde lang gekocht und hierauf kalt gestellt. Beim Anrichten gibt man würflich geschnittenen Zwieback dazu.

Hülsenfruchtsuppen, die im Winter sehr beliebt sind, zeigen oft einen strengen Geschmack, zu dessen Hebung folgende kleine Hilfsmittel empfohlen werden können: Erbsensuppe wird sehr wohlschmeckend, wenn man ihr beim Kochen zwei zerschnittene Möhren, etwas Zucker und ein Sträußchen Petersilie zusetzt und zuletzt beim Anrichten einige Theelöffel Schotenessenz hinzufügt. Bohnensuppe kocht man mit einem zerschnittenen säuerlichen Apfel und würzt mit ein wenig Thymian oder Majoran. Linsensuppe wird sehr verbessert, wenn man 2 Schwarzwurzeln in ihr kocht und nach dem Durchstreichen etwas Muskatblüthe zusetzt.

Aus den Schalen der jungen Erbsen läßt sich für den Winter eine treffliche Essenz zu Suppen herstellen, die letzteren den Geschmack frischer Erbsensuppe verleiht. Man wäscht die Schotenschalen schnell ab und hackt sie grob, dann kocht man 3 Quart Wasser mit 5 Quart Schalen und ½ Theelöffel doppeltkohlensaurem Natron (bi-carbonate of soda) langsam 1½ Stunden. Die Schalen werden darauf durch ein Sieb möglichst trocken ausgepreßt, der Saft mit 1 Unze Zucker versetzt und zu sämiger Beschaffenheit eingekocht. Er wird heiß in kleine Fläschchen gefüllt, welche man verkorkt und versiegelt, und dann ½ Stunde im Wasserbade kochen läßt, in welchem sie erkalten müssen. 3 Theelöffel geben einer aus trockenen Erbsen hergestellten Erbsensuppe, und nur 1 Theelöffel einem eingemachten (canned) Erbsengemüse den Geschmack frischer Schoten.

Gemüse.

Das Kochen der frischen Gemüse.

Um nahrhafte Gemüse zu erhalten, darf man dieselben, nachdem sie geputzt und alle faulen und unreifen Theile ausgeschnitten sind, nicht wässern, sondern blos schnell abwaschen. Das Wässern entzieht dem Gemüse die Nährsalze und dessen eigenthümlichen Wohlgeschmack. Wurzelgewächse und Knollen werden nach dem Zerschneiden noch einmal gewaschen. Rüben und Möhren werden beim Stehen an der Luft leicht trocken und schwärzlich; diese muß man nach dem Zerschneiden und Waschen noch so lange mit einem feuchten Tuche zudecken, bis sie gekocht werden sollen. Alle Kraut- und Kohlarten, Spinat und Zwiebeln sollten mit heißem Wasser abgebrüht werden, d. h. in einem offenen Gefäße mit reichlich Wasser einige Male ordentlich aufwallen. Setzt man dem Wasser eine kleine Messerspitze Natron (bi-carbonate of soda) hinzu, so werden die Gemüse nicht nur verdaulicher, indem sie ihre blähende Wirkung verlieren, sondern das spätere Weichkochen wird auch bedeutend befördert. Das zum Abbrühen der Gemüse benutzte Wasser muß weggeschüttet werden. Zum Kochen der Gemüse nimmt man stets Wasser, das bereits vorher kochend gemacht ist, und schüttet die Gemüse nur nach und nach hinein, damit es gehörig fortkocht, d. h. immer sogleich wieder ins Kochen kommt. Die zum Abtropfen aufs Sieb gelegten abgewaschenen Gemüse nimmt man deshalb nur schaumlöffelweise vom Siebe und läßt nach jeder solchen Portion das Ganze wieder ins Kochen kommen, ehe man eine neue Portion folgen läßt. Schmackhaft werden feinere Gemüse allemal besser durch Butter, als durch Fett. Es genügt aber auch für diesen Zweck, wenn man zu den mit Fett gekochten Gemüsen, kurz vor dem Anrichten, etwas Butter hinzufügt. Die Kraut- und Kohlarten kocht man mit Nierenfett, Sauerkraut mit Schweine- oder Gänsefett, Rothkohl mit Speck oder Nierenfett, Spinat und dergleichen Blattgemüse wohl auch mit

Bratenfett. Das Salz streut man gleichmäßig über das bereits halb weichgekochte Gemüse, deckt dieses dann zu und läßt es weiter kochen.

Nur die grünen Blattgemüse, wie Spinat, Kohl und dergleichen, welche nicht zu lange gekocht werden dürfen, wenn sie ihre grüne Farbe behalten sollen, werden sofort mit Salz angesetzt, beim Kochen nicht zugedeckt, und nach dem Kochen nicht an die Luft gestellt. Beim Umrühren müssen manche Gemüse geschont werden, damit sie nicht breiartig werden. In diesem Falle läßt man das Rühren und schwenkt statt dessen nur das Gefäß.

Alle Zuthaten, wie Butter, Fett, Zucker u. s. w. füge man dem Gemüse bei, wenn es anfängt zu kochen. Wo Petersilie zugefügt werden soll, darf dies erst vor dem Anrichten geschehen, da sie sonst Farbe und Geschmack verliert. Benutzt man Speck, so schneidet man denselben in Würfel, bratet ihn mit etwas Mehl und etwas feingeschnittenen Zwiebeln gelb und kocht das Gemüse hiermit durch. Auch benutzt man anstatt Buttermehl eine Sauce, bestehend aus auf dem Feuer abgerührter Butter mit 1 Eßlöffel feingeschnittener Zwiebel, 1 Eßlöffel Mehl, etwas feingehackter Petersilie und Fleischbrühe, was alles ¼ Stunde dämpfen muß. An junges Gemüse nimmt man statt Mehl in Butter geröstete Semmelkrumen. Mit dem Zusatz von Mehl muß man überhaupt sehr sparsam sein, denn es verdeckt den Geschmack des Gemüses und verdirbt auch das appetitliche Aussehen desselben. Brannte ein Gemüse beim Kochen an, so versuche man nicht, durch Aufgießen von Flüssigkeiten den Schaden zu verbessern. Ohne Zeitverlust schütte man das Gemüse in ein anderes Gefäß, lasse den angebrannten Satz unberührt und gebe, wenn es nöthig ist, frische Sauce, Brühe u. s. w. dazu. Gekochte Gemüse lassen sich nicht lange aufbewahren, da dieselben sich leicht zersetzen, sauer werden. Im Sommer geht die Zersetzung noch schneller vor sich, als im Winter, und der Genuß solchen Gemüses verursacht gewöhnlich Diarrhöe. Selbst im Eisschrank sollten Gemüse nicht länger als 24 Stunden aufbewahrt werden.

Der Spargel und seine Zubereitung. Dieses schon von den alten Aegyptern cultivirte Gemüse ist noch heute wie schon vor 1800 Jahren der römische Gelehrte Plinius ihn bezeichnete „die zuträglichste Speise für den Magen“. Keine Frau sollte es verschmä-

hen, den Spargel mit eigener Hand zu schälen. Denn im Schälen liegt das Kunststück. Man hält den Spargel in der linken Hand und schält ihn mit nicht zu scharfem Messer der Länge nach vom Kopf bis zum Ende so, daß die abgeschälte Haut nach unten hin allmählich dicker wird. Die Köpfchen müssen geschont, die glänzende, zähe, bitter schmeckende Haut jedoch entfernt werden. Es ist ein falsches Vorurtheil, daß solches Verfahren Verschwendung ist, denn was man sich scheute, in der Küche abzuschälen, bleibt im Speisezimmer auf den Tellern liegen. Die beste Zeit für Spargel ist im Mai und Juni.

Gekochter Spargel (Boiled Asparagus). 2 Portionen. 1 Pfund Spargel wird geschält, die harten Stücke, wenn solche vorhanden, werden entfernt. Hierauf wird der Spargel abgespült in Bündelchen von 10—12 Stück zusammengebunden, und in kochendem, gesalzenem Wasser ½ bis ¾ Stunde gekocht. Dann nimmt man die Bündelchen heraus, zerschneidet den Faden und ordnet den Spargel auf einer gewärmten Schüssel mit den Köpfchen einwärts gelegt. Man kann den Spargel mit etwas fein gestoßenem Zwieback bestreuen und mit heißer Butter begießen oder man nimmt 2 Eßlöffel Butter, 1½ Eßlöffel Mehl, läßt beides zusammen in der Pfanne schwitzen, aber ja nicht gelb werden, rührt es mit etwas Spargelwasser zu einer sämigen Sauce, fügt 1 Eigelb, ein wenig Muskatnuß oder Citrone je nach Geschmack bei und schüttet die Sauce über den angerichteten Spargel. Man gibt Schinken, Cervelatwurst, geräucherten Lachs, Cotelets, Kalbsbraten, Fricadellen oder Salzkartoffeln dazu.

Spargel mit jungen Erbsen (Asparagus with Green Peas). 2 Portionen. Man nimmt 1 Pfund dünnen Spargel, reinigt und schneidet denselben in kleine Stücke; diese werden in kochendem Salzwasser weich gekocht und auf ein Sieb zum Abtropfen gebracht. 1 Tasse junge, grüne Erbsen werden mit etwas Butter, Fleischbrühe, 1 Theelöffel Zucker und etwas Salz weich gedünstet; dann wird der Spargel zugemengt und etwas von dem Spargelwasser daran gegossen. Hierauf macht man die Sauce mit etwas geriebenen Semmelkrummen sämig und schwenkt zuletzt etwas feingehackte Petersilie durch. Hierzu gibt man Omelets oder ein junges gebratenes Huhn.

Spinat (Spinach). 2 Portionen. Spinat enthält viel Kalk, Natron und 0.07 % Eisen. Dieses leichtverdauliche Gemüse, dessen Heimath Persien ist, kam 1525 durch die Spanier nach Amerika. — Von 1 Quart Spinat werden die Blätter von den Stielen abgestreift, 2 oder 3 mal schnell abgewaschen und in reichlich Wasser mit einem kleinen Stückchen Soda 5 Minuten in einem offenen Topfe gekocht, worauf man ihn auf einen Durchschlag schüttet, mit kaltem Wasser übergießt, gut ausdrückt und dann recht fein hackt. Dann wird eine fein gewiegte Zwiebel in Butter gedünstet, ½ Tasse Milch, Salz, ein wenig Muskat und der Spinat hinzugethan und ½ Stunde langsam gekocht. Beim Anrichten garnirt man die Schüssel mit halb durchgeschnittenen, pflaumenweich gekochten Eiern. Man gibt Cotelets, Rindszungen oder auch aufgebratenes Rindfleisch mit gebratenen Kartoffeln dazu.

Spinatstrudel (Ravioli). 2 Portionen. Von 4 Eiern, 4 Eßlöffeln Mehl, 1 Pint Milch und Salz wird ein Pfannkuchenteig gemacht und davon ganz dünne Eierkuchen gebacken. Diese werden fingerdick mit dem nach oben angegebener Weise gekochten Spinat überstrichen, zusammengerollt, mit Butter überstrichen und in eine mit Butter gestrichene Pfanne gelegt. ¼ Stunde vor dem Serviren werden die Kuchen in die Röhre gestellt, sobald sie Farbe haben, mit Rahm übergossen, zugedeckt, schnell eingekocht und angerichtet. Man kann geräucherten Lachs, Hammelcotelets, Bratwürste oder aufgeschnittenes kaltes Fleisch dazu geben.

Spinat mit Sauerampfer (Spinach with Sorrel). Um dem Spinat einen etwas kräftigeren Geschmack zu geben, nimmt man 2 Handvoll Sauerampfer dazu, hackt diesen mit dem Spinat und macht es fertig, wie oben bei „Spinat" angegeben.

Sauerampfer (Sorrel). 2 Portionen. 1 Quart Sauerampfer wird rein gewaschen, in Salzwasser abgebrüht und wie Spinat fein gehackt. Butter wird mit etwas gehackter Zwiebel gedämpft, 1 Eßlöffel Mehl darüber gestreut, mit Fleischbrühe und 2 Eigelb angerührt, noch ¼ Stunde gekocht, durch ein Sieb getrieben, wieder heiß gemacht und dann servirt. Hierzu gibt man Schinken, Wurst, Hammel- oder Schweinscotelets.

Grüne Erbsen (Green Peas). 2 Portionen. 2 Quart Schoten, welche aber nicht alt sein dürfen, werden ausgeleert. Dann wäscht man die Erbsen in einem Sieb ab. Ein halber Eßlöffel Butter, 1 Tasse Wasser, ein wenig Zucker werden in einem Topfe zum Kochen gebracht und die Erbsen 20—25 Minuten darin geschmort, dann noch ½ Eßlöffel Butter, sowie auch Salz hinzugefügt, einigemal aufgekocht und mit etwas feingehackter Petersilie durchgeschwenkt. Durch langes Kochen verlieren die Erbsen an Ansehen und Wohlgeschmack, dürfen auch nicht lange vorher entschotet werden, niemals aber, wie es häufig geschieht, am Abend vor dem Gebrauch. Je frischer man die jungen Erbsen erhalten kann, desto wohlschmeckender wird das davon bereitete Gemüse. Man gibt dazu Kalbsbraten, Ochsenzunge, Wiener Schnitzel, gebackene Fische, gebratene Hühnchen oder Rindfleisch.

Grüne Erbsen mit Möhren (Green Peas with Carrots). 2 Portionen. Um die Zeit der frischen grünen Erbsen sind auch Mohrrüben (gelbe Rüben) noch sehr zart und werden deshalb mit Erbsen zusammen weich. Die Rüben werden geputzt, in Würfel von der Größe der Erbsen geschnitten, gewaschen und dann mit den ebenfalls gewaschenen Erbsen mit Butter, Zucker und etwas Wasser weich geschmort. Dann schwitzt man 1 Löffel Mehl in Butter, macht das Gemüse damit sämig und gibt zuletzt etwas gehackte Petersilie dazu. Sind die Mohrrüben nicht mehr ganz jung, so kocht man sie zuerst für sich allein 1 Stunde vorher mit Wasser und etwas Salz weich, mischt sie nachher zu den in Butter und wenig Wasser mit etwas Zucker gedämpften Erbsen, und gießt entweder etwas Fleischbrühe zu dem Gemüse oder verdickt die Brühe desselben mit einer glatt verrührten Mehlschwitze, läßt das Ganze noch ein paar Mal aufkochen und würzt es mit Salz und Petersilie. Die Erbsen werden hübsch in die Mitte der Schüssel angerichtet und die Mohrrüben um den Rand gelegt. Als Beilage eignen sich Omelets, geräucherter Schinken, Kalbscotelets oder Braten nebst Salzkartoffeln.

Möhren oder Mohrrüben (Stewed Carrots). 2 Portionen. Das ganze Jahr hindurch liefern Möhren ein billiges und gesundes Gemüse. Es ist überhaupt eines der ältesten, über die ganze Welt verbreiteten Gemüse, und aus dem ältesten römischen

Kochbuche, welches vor 1500 Jahren geschrieben wurde, wissen wir, daß die alten Römer die Möhren in mancherlei Form zuzubereiten verstanden. Vor Einführung der Kartoffeln waren die Möhren in Europa, besonders Deutschland, das gewöhnliche Gericht des gemeinen Mannes. — 8 bis 10 Möhren werden sauber geschabt; dieses geschieht, indem man die Möhre am Krautende in die linke und das Messer in die rechte Hand nimmt und dieselbe von oben nach unten schabt, wobei zugleich die schadhaften Stellen abgeschnitten werden; sodann wäscht man die Möhren ab, schneidet sie in kleine Würfel oder zierliche Streifen und schmort sie mit Butter, Zucker, ein wenig Salz und etwas Wasser höchstens 1 Stunde lang. Vor dem Anrichten wird eine Messerspitze Mehl angestäubt und mit feingehackter Petersilie durchgeschwenkt. Mohrrüben, wie auch junge Erbsen, schwenkt man während des Kochens häufig, um das Anbrennen zu verhüten. Ist die Flüssigkeit verkocht, so gießt man immer nur wenig auf einmal, aber öfter, Fleischbrühe oder schwach gesalzenes Wasser hinzu. Als Beilage gibt man Cotelets, Fricadellen, Bratwurst, geräucherte Zunge, Schinken oder Schnitzel.

Mohrrüben mit Kartoffeln und Rind- oder Hammelfleisch (Lamb or Beef Stew with Carrots and Potatoes). 2 Portionen. 5 oder 6 große Möhren werden geschabt und in Würfel geschnitten; 1½ Pfund durchwachsenes Hammel- oder Rindfleisch kocht man mit Salz in kurzer Brühe 1 Stunde lang, gibt die gewaschenen Möhren und später 3 oder 4 geschälte und in Stücke geschnittene Kartoffeln dazu, läßt Möhren, Kartoffeln und Fleisch 2 Stunden kochen, gibt Salz nach Geschmack dazu, und vor dem Anrichten noch etwas gehackte Petersilie. Das Fleisch wird vor dem Anrichten in Stücke geschnitten und das Gemüse darüber gegeben. Sollte das Fleisch nicht fett genug sein, so gibt man gleich zu Anfang etwas Rinder- oder Hammelfett zu den Möhren und macht das Gemüse mit etwas in Fett geschwitztem Mehl sämig.

Schwarzwurzel (Salsify or Oyster Plant). 2 Portionen. Die Schwarzwurzel schmeckt, gut zubereitet, dem Spargel sehr ähnlich. Man vermischt warmes Wasser mit Essig und etwas Mehl und läßt es stehen. Dann schabt man 1 Dutzend Wurzeln der Länge nach ab und legt sie in das eben erwähnte Wasser, damit sie weiß

bleiben. Hierauf schneidet man fingerlange Stückchen daraus, wäscht solche gut ab, setzt sie mit kochender Fleischbrühe aufs Feuer und läßt sie 1 Stunde kochen; nun röstet man geriebene Semmel in Butter, reibt etwas Muskatnuß dazu und läßt es mit 1 Tasse Milch, etwas weißem Pfeffer und Citronensaft aufkochen, dämpft die gekochten Schwarzwurzeln etwas darin und richtet sie dann bergartig an; die Sauce wird darüber gegossen und der Rand mit gerösteten Semmelscheiben garnirt.

Grüne Bohnen (String Beans). Die grünen Bohnen müssen jung und fleischig sein, sie werden oben und unten abgeschnitten und damit sogleich der Faden abgezogen und nach Belieben, fein oder stark, schräg geschnitten oder auch nur gebrochen. Dann werden sie in Salzwasser (mit etwas Natron) gewaschen, ¼ Stunde gekocht; hierauf läßt man sie abtropfen und kocht sie mit Rinder- oder Bratenfett und etwas Fleischbrühe, sowie ein wenig Zucker, 1½ Stunden lang. Hierauf macht man sie mit in Butter geschwitztem Mehl sämig, salzt sie und thut einige Stengel Bohnen- oder Pfefferkraut, oder gehackte Petersilie hinzu. Man gibt dazu Hering, Rind-, Hammel- oder Schweinefleisch, Cotelets, gekochten Schinken oder Bratwurst.

Eingemachte Bohnen zu kochen. Von den in Salz eingemachten Bohnen nimmt man Abends zuvor die nöthige Menge aus dem Topfe, legt sie über Nacht in frisches Wasser, siedet sie dann und verfährt damit wie bei den frischen Bohnen.

In Büchsen eingemachte Schnitt- oder Brechbohnen läßt man noch ¼ Stunde kochen; sie werden beim Ausfüllen aus den Büchsen zum Abtropfen auf ein Sieb gelegt und dann wie andere Schnittbohnen zubereitet, aber nur ¼ Stunde gekocht.

Grüne Bohnen mit Hammelfleisch (String Beans with Mutton).

2 Portionen. Hierzu nimmt man mittelgroße Bohnen, bricht jede, nachdem die Fäden abgezogen sind, in 3 Theile und wäscht sie ab. 1¼ Pfund fettes Hammelfleisch bringt man mit Wasser und etwas Salz ins Kochen, gibt die zur Mahlzeit bestimmten Bohnen hinein und kocht sie mit dem Fleische in 2 Stunden weich. Sodann macht man die Brühe mit etwas in Butter geschwitztem Mehl sämig, gibt etwas gehackte Petersilie dazu und reicht das gekochte Fleisch als Beilage.

Saure Schnittbohnen (Sour String Beans). Man kocht die feingeschnittenen Bohnen in vorher zum Kochen gebrachtem Wasser weich und legt sie zum Abtropfen auf einen Durchschlag. Alsdann schneidet man frischen guten Speck in feine Würfel, bratet diesen langsam hellgelb, nimmt die Grieven heraus und läßt in dem zurückbleibenden Fett 2 Löffel Mehl hellbraun werden, rührt es mit halb Wasser und halb Essig ab, gibt etwas Zucker dazu, würzt mit Salz und einer Prise Pfeffer, und läßt die Bohnen damit durchkochen.

Schnittbohnen mit Aepfeln (String Beans with Apples). Die feingeschnittenen Bohnen kocht man weich. Während der Zeit kocht man geschälte, in Viertel geschnittene und vom Kernhaus befreite Aepfel (auf 3 Theile Bohnen 1 Theil Aepfel) mit Wasser, Zucker und etwas Citronenschale weich, aber nicht zum Zerfallen, weil sonst das Gemüse unansehnlich wird. 1 Löffel Mehl schwitzt man mit Bratenfett, rührt es mit Wasser und etwas Essig, würzt mit Salz und schüttet es über die Bohnen, die man damit durchkochen läßt. Alsdann mischt man die Aepfel sammt ihrer Säure (was jedoch nicht zu viel sein darf) darunter, läßt einige Stunden durchziehen und richtet hierauf an.

Schnittbohnen mit Milch (Cream String Beans). Die Bohnen werden abgezogen, geschnitten, 2 Stunden gekocht und dann auf ein Sieb zum Abtropfen gelegt. Dann bringt man 1 Pint Milch, worin 1 Eßlöffel Butter, etwas Muskatblüthe und Salz zugesetzt ist, zum Kochen, rührt 1—2 Eßlöffel Mehl mit kaltem Wasser glatt, thut dies zu der kochenden Milch und läßt sie unter stetem Rühren etwas kochen, so daß die Sauce recht sämig wird; dann fügt man die Bohnen hinzu, läßt noch einmal aufkochen und gibt vor dem Anrichten noch etwas feingehackte Petersilie dazu. Man kann geräucherten Schinken, Salzheringe oder Cotelets dazu geben.

Lima-Bohnen (Lima Beans). 2 Portionen. 1 Quart Lima-Bohnen liest man aus und läßt sie dann in kaltem Wasser ¼ Stunde liegen, wäscht und kocht sie mit etwas Salz, bis sie weich sind. Große Bohnen brauchen manchmal beinahe 1 Stunde, im Durchschnitt 40 Minuten. Dann seiht man sie ab und gibt vor

dem Anrichten ½ Tasse kochende Milch, etwas Salz, Pfeffer, etwas Butter und Muskatnuß, je nach Geschmack, hinzu.

Getrocknete Lima-Bohnen müssen den Abend vorher eingeweicht werden. Morgens gießt man das Wasser ab und gibt frisches warmes Wasser darüber. 2 Stunden vor dem Kochen gibt man noch einmal heißes Wasser darüber und bereitet sie dann wie die frischen Bohnen, nur müssen sie 1½ Stunde kochen.

Kohlrabi (Top Turnips). 2 Portionen. Man muß darauf achten, daß man jungen Kohlrabi bekommt, da der alte gewöhnlich beim Kochen holzig bleibt. — 2 oder 3 Kohlrabi schält man ab, schneidet die Krone mit den kleinen Blättern sauber ab, thut sie zu dem in fingerlange dünne Streifen geschnittenen Kohlrabi und läßt Alles in kochendem Wasser einigemal aufwallen, gießt dieses Wasser ab und legt sie dann in kochendes gesalzenes Wasser, worin sie 2 Stunden langsam weichkochen. Dann schwitzt man 1 Löffel Mehl mit 1 Löffel Butter hellgelb, gibt genug Kohlrabiwasser dazu, um eine sämige Sauce zu machen, würzt mit etwas Muskatblüthe, läßt Alles gut durchkochen und schüttet den Kohlrabi in die Sauce. Die Krone mit den Herzblättern hackt man fein und vermischt sie mit dem fertigen Gemüse, ehe dasselbe in der sämigen Sauce aufkocht. Doch kann man auch die abgekochten Blättchen fein schneiden, in Butter dünsten und als Kranz um das angerichtete Gemüse legen. Man gibt Salzkartoffeln, Braten, Cotelets oder Fricadellen dazu.

Kohlrabi mit Schinken (Top Turnips with Ham). Man schneidet jungen Kohlrabi in dünne Scheiben, dünstet ihn mit Butter, Salz und ein wenig Wasser weich, gibt etwas Mehl, mit Butter durchgerührt, dazu und kocht den Kohlrabi so lange, bis keine Brühe zurückbleibt. Alsdann legt man eine fingerdicke Schicht Kohlrabi und eine dünne Schicht mageren Schinken in eine weiße Schüssel bis dieselbe gefüllt ist, rührt dann 3 oder 4 Eier durcheinander, gießt dieselben auf den Kohlrabi und läßt das Gericht verdeckt im Backofen so lange, bis das Eigelb fest geworden ist (ungefähr ¾ Stunden), backen.

Junger Kohlrabi mit Fleisch und Kartoffeln (Beef Stew with Top Turnips). 2 Portionen. 2 oder 3 Kohlrabi werden geschält, in Streifen geschnitten, mit Salz bestreut und

zugedeckt ½ Stunde hingestellt. Inzwischen kocht man 1½ Pfund Rindfleisch mit nicht zu viel Wasser ½ Stunde, wäscht den Kohlrabi schnell ab, thut ihn zu dem Fleisch und kocht beides zusammen weich. ½ Stunde vor dem Garwerden legt man geschälte, sauber gewaschene Kartoffeln darauf, gibt das noch fehlende Fett oder Butter und Salz dazu und kocht Alles durch.

Falls die Kartoffeln nicht mehlreich sind, das Gemüse deshalb nicht sämig genug wird, so läßt man zuletzt ein wenig darüber gestäubtes Mehl durchkochen.

Kohlrüben [Steckrüben] (Boiled Russian Turnips). 2 Portionen. Man wählt hiervon die gelben, welche wohlschmeckender sind, als die mit weißem Fleische. Eine mittelgroße oder die Hälfte einer großen Kohlrübe wird geschält; man schneidet sie in kleine Würfel oder Scheiben, wäscht sie, läßt sie in kochendem Wasser aufwallen und dann abtropfen. Hierauf bringt man sie in einen Topf mit heißer Fleischbrühe oder kochendem Wasser mit etwas Rinderfett, läßt 2 Stunden kochen und gibt dann 1 Löffel Zucker oder Syrup und ½ Theelöffel Salz dazu und läßt Alles noch einmal durchkochen. Als Beilage gibt man gewärmten Braten, Fricadellen, Kalbscotelets, Hammelfleisch oder Ochsenzunge.

Kohlrüben mit Kartoffeln und Pökelfleisch (Corned Beef with Russian Turnips and Potatoes). 2 Portionen. 1 mittelgroße Kohlrübe wird geschält, in Würfel geschnitten, gewaschen, 5 Minuten gekocht und dann das Wasser weggegossen. Nun bringt man 1½ Pfund Corned Beef oder Rind- oder Hammelfleisch mit Wasser und Salz zum Kochen, fügt die geschnittenen Rüben, ebensoviel Kartoffeln, 1 Lorbeerblatt, ½ Löffel Zucker und etwas Pfeffer dazu und läßt Alles 2 Stunden gut kochen.

Weiße Rüben (White Turnips). 2 Portionen. 4 oder 5 Rüben werden geschält, in Streifen geschnitten, in siedendes Salzwasser gethan, nach einigen Minuten herausgenommen und auf dem Siebe abtropfen gelassen; dann mit Fett, ½ Löffel Zucker und 1 Eßlöffel Essig 1 Stunde lang gekocht. Vor dem Anrichten schwitzt man 1 Löffel Mehl mit 1 Löffel Butter und fügt es bei. Als Beilage gibt man Cotelets oder gedämpftes Rind-, Hammel- oder Schweinefleisch.

Pastinaken (Stewed Parsnips). 2 Portionen. 6 Pastinaken werden gewaschen, geschabt, der Länge nach durchgeschnitten, nochmals gewaschen und dann in halbfingerlange Stücke geschnitten. Hierauf wird Wasser zum Kochen gebracht, die Pastinaken und 1 Theelöffel Salz beigefügt und 1 Stunde gekocht. Sodann nimmt man 1 Löffel Butter mit 1 Löffel Mehl in eine Pfanne und rührt es untereinander, mischt ½ Pint von dem Wasser, in welchem die Pastinaken gekocht haben, hinzu, fügt etwas Pfeffer und Salz bei, kocht, rührt es 5 Minuten lang und schüttet es über die Pastinaken. Als Beilage nimmt man Cotelets oder Bratwurst.

Sellerie mit Buttersauce (Stewed Celery). Man schneidet den Sellerie in Scheiben oder längliche Stücke und kocht ihn in Salzwasser weich, welches man dann wieder abgießt. Mit etwas von diesem Wasser wird die abgekochte Buttersauce abgerührt und der Sellerie dann hineingethan, welcher, ohne weiter zu kochen, an einen heißen Ort gestellt wird. Beim Anrichten würzt man mit etwas Muskatnuß. Man gibt Kalbscotelets oder Rindfleisch dazu.

Kürbismus (Stewed Pumpkin). Der in Scheiben geschnittene Kürbis wird geschält und gebrüht und, nachdem dieses Wasser durch das Sieb weggegossen ist, kommt der Kürbis mit frischem Wasser und etwas Salz ans Feuer und wird, wenn er weich gekocht ist, durch ein nicht zu enges Sieb gerührt. Zu diesem Mus kommt dann gute Milch und einige geriebene bittere Mandeln. Sobald es noch ein wenig verrührt ist, wird es mit Zucker und Zimmt oder mit gestoßenem Pfeffer gewürzt. Man gibt gebratenes Fleisch dazu.

Gebratene Eierpflanze (Fried Egg Plant). Man schneidet die Eierpflanze in ½ Zoll dicke Scheiben, schält jedes Stück achtsam, streut etwas Salz und Pfeffer über jede Scheibe, legt sie ins Wasser, beschwert sie mit einem Teller, damit sie unter Wasser bleibe und läßt sie 1 Stunde darin; hierauf trocknet man sie stückweise ab, taucht sie in Ei und dann in Crackerkrumen und bäckt sie in heißem Fett schön braun. Man gibt Tomato-Catsup dazu.

Blumenkohl (Cauliflower). 2 Portionen. Man entfernt mit einem Messer alle die großen und kleinen Blättchen, welche den Blumenkohl umgeben, zertheilt dann, wenn es eine große, schöne

Blume ist, dieselbe in kleine Röschen, zieht die Stengel gut ab und legt sie ¼ Stunde in schwach gesalzenes Wasser. Hierauf werden sie in kochendes Salzwasser gelegt und darin ½ bis ¾ Stunde gekocht; dann legt man sie 1 Minute zum Abtropfen auf ein Sieb und richtet sie, die Stiele nach unten, kuppelförmig auf einer runden erwärmten Schüssel an und deckt schnell zu. Hierauf läßt man 1 Eßlöffel Butter in einer Pfanne heiß werden, nimmt 1 Löffel Mehl, läßt es darin schwitzen, gießt 1 Pint Fleischbrühe oder Blumenkohlwasser, mit etwas Muskatnuß, dazu und läßt es aufkochen; dann wird noch 1 in Wasser verrührtes Eigelb dazu gerührt. Hierauf gießt man diese Sauce über den Blumenkohl und den Rest in eine Sauciere. Man gibt Würstchen, Cotelets, geräucherten Lachs, gekochte Ochsenzunge oder gebratene Hühnchen dazu.

Gebackener Blumenkohl (Baked Cauliflower). Blumenkohlreste vom vorigen Tage taucht man in Ei und wälzt sie in geriebener Semmel oder Zwieback und bäckt sie dann in Butter oder Schmalz. Beim Anrichten kann man sie mit gebackener Petersilie umgeben.

Gedünstete Tomaten (Stewed Tomatoes). 2 Portionen. (Diese Frucht stammt aus Peru in Südamerika, gelangte durch die Spanier nach Europa und hat in Deutschland im Volksmunde den Namen Paradies- oder Liebesapfel erhalten.) 6—8 schöne Tomaten werden mit kochendem Wasser gebrüht; man schält und schneidet sie auf und entfernt alle harten und unreifen Theile. Dann legt man sie in eine Pfanne, läßt sie 20 Minuten unter öfterem Umrühren dünsten, gibt 1 Eßlöffel Butter, 1 Theelöffel Zucker, 1 Theelöffel gehackte Zwiebel, Salz und Pfeffer dazu und läßt noch ¼ Stunde langsam dünsten. Man gibt gekochtes und gebratenes Fleisch verschiedener Art dazu.

Gebackene Tomaten (Baked Tomatoes). 2 Portionen. Von 6 gleichgroßen schönen Tomaten schneidet man ein Stück um den Stiel ab und entfernt vorsichtig mit dem Finger den inneren Theil. Dann mischt man ½ Tasse feingehackten, gekochten Schinken, 2 Löffel Weißbrodkrumen, 1 Löffel gehackte Petersilie, ½ Theelöffel Salz, 1 Prise Pfeffer und 1 Löffel geschmolzene Butter zusammen. Damit füllt man die Tomaten, häufelt die Fülle in der

Mitte auf, bestreut dann mit geriebenem Weißbrod, legt sie in eine Pfanne, gibt etwas Butter darüber, oder gießt 1 Tasse Wasser in die Pfanne und bäckt in einem heißen Ofen ½ Stunde lang. Man servirt dieselben warm.

Gefüllte Tomaten (Stuffed Tomatoes). 2 Portionen. 6 Tomaten werden, wie vorher angegeben, von den Samenkörnern gereinigt. In einer Schüssel mischt man 1 Tasse trockene Weißbrodkrumen mit ½ Theelöffel Salz, 1 Prise Pfeffer, 1 Theelöffel gehackte Zwiebel und 1 Löffel geschmolzene Butter, füllt die Tomate damit und dämpft sie im heißen Ofen ½ Stunde. Man kann auch etwas Hühner- oder Kalbfleisch zur Fülle verwenden.

Gebratene Tomaten (Fried Tomatoes). 2 Portionen. 6 Tomaten werden gewaschen und quer in 2 Hälften geschnitten. Dann legt man die Hälften mit der Hautseite nach unten in eine Pfanne, schneidet ¼ Pfund Butter in kleine Stückchen und vertheilt sie über die Tomaten, würzt mit Pfeffer und Salz und läßt sie über einem mäßigen Feuer 20 Minuten braten. Wenn sie weich sind, legt man sie mit dem Kuchenwender auf eine gewärmte Schüssel. Hierauf läßt man die in der Pfanne übrige Butter schnell braun werden, mischt 2 Löffel Mehl damit, gießt 1 Pint Milch dazu, rührt fortwährend bis es kocht, würzt mit Pfeffer und Salz, gießt es über die Tomaten und trägt dieselben dann auf.

Curry-Tomaten (Curried Tomatoes). 1 Tasse Reis wird mehreremal mit kaltem Wasser gewaschen. Dann mischt man 1 Theelöffel Currypulver und Salz zu 1 Quart gedünstete Tomaten gut zusammen. Auf dem Boden einer Backschüssel macht man 1 Lage Tomaten, dann 1 Lage ungekochten Reis, dann wieder Tomaten bis Alles verbraucht ist; doch muß die oberste Lage aus Tomaten bestehen. Dann streut man geriebenes Weißbrot darüber, vertheilt einige Klümpchen Butter darauf und bäckt bei mäßiger Hitze ½ Stunde. Man servirt in der Schüssel, in welcher es gebacken ist.

Gekochte Maiskolben (Boiled Sweet Corn). Die Maiskolben sollten so bald als möglich nach dem Abbrechen gekocht werden, da sie durch längeres Liegen ihre Süße verlieren. Kurz vor dem Kochen entfernt man die Blätterhülsen und seidenähnlichen Fä-

den, legt die Kolben in kochendes Wasser und kocht sie 5 Minuten. Dann nimmt man sie mit dem Schaumlöffel heraus, legt sie auf eine Schüssel und servirt. Beim Essen schneidet man die Körner reihenweise mit einem scharfen Messer ab und gibt etwas Butter, Pfeffer und Salz darüber.

Gedünsteter Mais (Stewed Corn). 2 Portionen. 4 Maiskolben werden entkörnt und die Körner in einer Pfanne mit 3 Löffel Rahm, 1 Löffel Butter, ½ Theelöffel Salz gemischt und ¾ Stunde unter öfterem Umrühren gekocht.

Schmorgurken (Fried Cucumbers). Die Gurken werden geschält, der Länge nach in ⅛ Zoll dicke Stücke geschnitten, in Ei und dann in Weizenmehl getaucht, gesalzen, gepfeffert, in Butter schön braun gebraten und hierauf warm servirt.

Succotash. 2 Portionen. 1 Pint Lima- oder Butterbohnen werden enthülst, in einen Topf mit kochendem Wasser gethan, so daß sie davon bedeckt sind — nicht mehr. Man fügt 1 Theelöffel Salz nebst 1 Prise Backpulver bei, kocht sie 25 Minuten und gießt dann den größeren Theil des Wassers weg. Eine gleiche Menge oder etwas mehr von Mais, der von dem Kolben geschnitten worden (Green Corn), wird dann hinzugethan, ½ Pint Milch, 1 Löffel Butter, 1 Löffel Mehl, Pfeffer, Salz und etwas Muskatnuß dazu gemischt, unter fortwährendem Rühren 5 Minuten lang gekocht und hernach angerichtet.

Rothkraut (Red Cabbage). 2 Portionen. Ein recht fester Kopf Rothkraut wird, nachdem die schlechten Blätter entfernt sind, in zwei Hälften und dann so fein wie möglich in recht lange Streifen geschnitten. In einem irdenen oder Granittopfe wird 1 Löffel Butter und 1 Löffel Schmalz heiß gemacht, oder auch ¼ Pfund Speck fein geschnitten und darin 1 feingeschnittene Zwiebel gelb geröstet. Das geschnittene Kraut wird dazugegeben und mit 3 Löffeln Essig, 1 Löffel Zucker, etwas Salz, Pfeffer und 1 Tasse Wasser in 2 Stunden, gut zugedeckt, weich gedünstet. Man schwenkt es während dieser Zeit öfters um, damit es nicht anbrennt; wenn es keine Brühe mehr hat, füllt man etwas heißes Wasser nach. Ungefähr ½ Stunde vor dem Anrichten stäubt man 1 Löffel Mehl darüber, gibt 1 Glas Rothwein oder einen in Stücke geschnittenen säuerlichen Apfel

dazu und läßt das Kraut noch einmal aufkochen. Schweinebraten, Fricadellen, Enten, Sauerbraten oder Bratwürste schmecken gut dazu. Doch sollten Leute mit schwachem Magen Rothkraut sowohl, wie auch Bayrisch Kraut zu den verbotenen Speisen zählen.

Bayrisch Kraut (Stewed Cabbage, Bavarian Style). 2 Portionen. 1 kleiner Kopf oder die Hälfte eines großen Kopfes Weißkraut wird sehr fein, nudelartig, geschnitten. In einem irdenen oder Granittopfe läßt man ¼ Pfund in Würfel geschnittenen Speck heiß werden, fügt 1 Löffel fein geschnittene Zwiebel, 1 Glas Weißwein oder 1 Löffel Essig, ½ Tasse Wasser oder Fleischbrühe, sowie das Kraut hinzu und läßt es 1½ Stunde, gut zugedeckt, kochen. ¼ Stunde vor dem Anrichten stäubt man 1 Löffel Mehl, ½ Theelöffel Salz, 1 Theelöffel Zucker, etwas geriebene Muskatnuß und Pfeffer darüber und läßt es aufkochen. Bratwürste, Cotelets, Pökelzunge oder Gänsebraten eignen sich als Beilagen.

Grün- oder Braunkohl (Sprouts). 2 Portionen. Der Braunkohl ist am besten, wenn er etwas Frost bekommen hat. Von 1 Quart Kohl streift man die Blätter von den Stielen ab und entfernt die welken oder von Raupen zerstörten Blätter und sucht die zarten, krausen, heraus. Nachdem diese Blätter in vielem Wasser reingewaschen sind, werden sie in einem Topf mit kaltem, gesalzenen Wasser aufgestellt und ¼ Stunde lang gekocht. Dann schüttet man den Kohl in ein Sieb, gießt kaltes Wasser darüber, drückt das Wasser aus und wiegt den Kohl recht fein. 1 Löffel fein geschnittene Zwiebel wird in 1 Löffel zerlassener Butter oder Schmalz gelb geröstet, etwas feingeschnittener Speck, sowie 1 Löffel Nieren- oder Gänsefett hinzugefügt; man gibt dann das Kohlkraut, sowie etwas Salz und Pfeffer dazu und läßt es 2 Stunden kochen. ¼ Stunde vor dem Anrichten wird 1 Löffel Mehl darüber gestreut und ½ Tasse Milch oder süßer Rahm darunter gerührt; dann läßt man es langsam durchkochen. Beim Anrichten garnirt man den Kohl mit kleinen Schmorkartoffeln oder gekochten Kastanien. Als Beilage gibt man Gänsebraten, Bratwürste oder geräuchertes Schweinefleisch.

Braunkohl mit Hafergrütze (Sprouts with Oats). Der Kohl wird nach vorstehendem Recept vorbereitet, gewaschen, ab-

gekocht und dann unzerschnitten mit Fett, Wasser, Salz und etwas Zwiebel geschmort. Gleichzeitig kocht man in einem andern Topfe 2 Löffel reingewaschene Hafergrütze mit Wasser und ein wenig Butter weich und läßt sie noch ½ Stunde mit dem Kohl kochen. Kocht man die Hafergrütze gleich mit dem Kohl zusammen, so brennt der Kohl sehr leicht an.

Wirsing oder Welschkohl (Savoy Cabbage). 2 Portionen. Ein schöner Kopf Wirsing wird nach Beseitigung der äußeren Blätter in Viertel getheilt, von den Strünken befreit, ¼ Stunde in siedendem Salzwasser gekocht, herausgenommen, mit kaltem Wasser übergossen, ausgedrückt und dann grob gehackt. Dann röstet man 1 Löffel feingehackte Zwiebel in 1 Löffel Butter oder Nierenfett in einem irdenen oder Granittopfe, gibt den Kohl hinzu, würzt mit etwas Salz und geriebener Muskatnuß, gießt mit ½ Löffel Mehl verdickte Fleischbrühe darüber und dämpft das Gemüse, gut zugedeckt, ½ Stunde. Vorzüglich schmeckt der Kohl, wenn man ihn mit der Brühe von gedämpfter oder gebratener Ente oder Gans dünstet. Man gibt gekochtes Rind- oder Hammelfleisch, Cotelets, gekochten Schinken, Zunge oder Bratwurst nebst Kartoffeln dazu.

Weißkraut, Weißkohl (Cabbage). 2 Portionen. Ein fester, weißer Krautkopf wird auf dieselbe Art zubereitet wie der Wirsingkohl, doch fügt man als Würze noch etwas Kümmel bei. Anstatt der Fleischbrühe kann man 3 Tassen Wasser und 2 Löffel Nierenfett benützen. Hammelfleisch, gekocht oder gebraten, Schweins- oder Kalbs-Cotelets, Bratwurst und Kartoffeln sind passende Beilagen.

Weißkraut mit Hammelfleisch (Cabbage with Mutton). 2 Portionen. Ein mittelgroßer Krautkopf wird von den äußeren Blättern befreit, in Viertel getheilt, in fingerbreite Stücke geschnitten und abgebrüht. Sodann bringt man 1 bis 1½ Pfund Hammelfleisch in 1 Quart Wasser zum Kochen, legt den gut ausgedrückten Kohl in den Fleischtopf, streut etwas Salz darüber und läßt Alles 2½ Stunden langsam kochen. Hierzu reicht man Salzkartoffeln. Man kann auch die Kartoffeln mit dem Kraut zusammen kochen; in solchem Falle lege man dieselben 1 Stunde vor dem Anrichten, sauber abgewaschen, oben auf das Kraut, wo sie langsam gar werden.

Sauerkraut (Sauerkraut). 2 Portionen. Von allen Kraut- und Kohlarten ist Sauerkraut die am leichtesten verdauliche. Durch die Gährung bildet sich Milchsäure, welche dem Kraut den eigenthümlichen Geruch und Geschmack verleiht. 1 Pint Sauerkraut wird ausgedrückt; nur wenn es zu sauer oder zu salzig wäre, wird es leicht gewaschen. In einem irdenen oder Granittopfe wird das Kraut mit 1 Löffel Schmalz und soviel heißem Wasser, daß es das Kraut bedeckt, 2 Stunden gekocht. Kocht man ein Stück Schinken oder Schweinefleisch mit dem Kraut, so wird es um so kräftiger. 1 Stunde vor dem Anrichten kann man auch ¼ Pfund gebratenen Speck, ohne die Grieven, zu dem Kraut geben. Ist das Kraut zu sehr eingekocht, so gießt man 1 Glas Weißwein oder warmes Wasser dazu. Fügt man ½ Stunde vor dem Anrichten einige in Viertel geschnittene Aepfel hinzu, so kann der Wein auch wegbleiben. Nach Belieben kann man das Kraut ¼ Stunde vor dem Anrichten mit ½ Löffel Mehl stäuben und damit aufkochen lassen. Hasenbraten, Bratwürste, Schinken, Kalbsbraten, Wildpret, Schweinebraten und Salzkartoffeln sind passende Beilagen.

Sauerkraut mit Erbsen (Sauerkraut with Split Peas). 2 Portionen. Das Sauerkraut wird in Wasser weichgekocht, abgegossen, mit 1 Löffel Schmalz verrührt und noch eine Weile gedünstet. Nebenbei kocht man 1 Pint trockene Erbsen in Wasser weich, schüttet das Wasser ab, gießt Rind- oder Schweinefleischbrühe daran, auch Schinkenbrühe, wenn man deren hat, kocht die Erbsen noch ½ Stunde damit, drückt sie durch ein Sieb, läßt sie nochmals heiß werden, bestreut sie beim Anrichten mit geriebenem, in Butter geröstetem Weißbrot, gibt das Sauerkraut in einer andern Schüssel auf, garnirt es mit Bratwürsten, gibt Schinken oder Pökelfleisch dazu und ißt Kraut und Erbsen zusammen.

Sauerkraut mit Austern (Sauerkraut with Fried Oysters). 2 Portionen. Man befreit 2 Dutzend Austern von den Bärten, trocknet sie ab, bestreut jede Auster mit Pfeffer und Salz, wälzt sie in Mehl und dann in Ei und geriebenem Weißbrot, bäckt sie in heißem Schmalz hellbraun und richtet sie in der Mitte des Sauerkrautes, das man nach dem vorhergehenden Recept gekocht und mit etwas Weißwein und Mehlschwitze gebunden hat, an.

Sauerkraut mit saurer Sahne (Sauerkraut with Cream). 2 Portionen. Hat man 1 Pint Sauerkraut, wie oben angegeben, gar gekocht, so schneidet man 1 Zwiebel in Scheiben, schwitzt sie in Butter weiß und weich, fügt 1 Löffel Mehl und 1 Tasse sauren Rahm dazu, läßt es aufkochen, streicht diese Sauce durch einen feinen Durchschlag und mischt das Kraut darunter. Dies ist besonders im Frühjahr zu empfehlen, wenn das Kraut den Weingeschmack verloren hat.

Sauerkraut mit Hecht (Sauerkraut with Pike). Sauerkraut wird wie angegeben, weich gekocht; auch wird ein 2-pfündiger Hecht gekocht, in kleine Stücke zerpflückt und von den Gräten befreit. Dann mischt man das Kraut mit 1 Tasse saurer Sahne, richtet es mit dem Fisch schichtenweise in eine Porzellanschüssel, träufelt etwas Citronensaft darüber, bestreut es mit geriebenem Weißbrot und gibt etwas zerlassene Butter darüber; hierauf bäckt man es im Ofen ½ Stunde. Anstatt des Fisches kann man auch gebratenes Schweinefleisch oder gekochten Schinken verwenden.

Löwenzahn (Boiled Dandelions). Man benützt die ersten Sprossen dieses vorzüglichen und billigen Frühjahrgemüses vor dem Blühen; nach der Blüthe ist es etwas bitter. Gegen Verstopfung und Hämorrhoiden ist Löwenzahn ein empfehlenswerthes Volksmittel. Man benutzt die kleinen Blätter und kocht dieselben wie Spinat.

Artischocken (Artichokes). Diese werden sauber geputzt, die Spitzen mittelst einer Scheere abgeschnitten und die äußeren Blätter beseitigt; dann kocht man sie 1½ Stunden in Salzwasser weich, läßt sie abtropfen, nimmt in der Mitte den sogenannten Bart weg (alles Rauhe und Faserige), bereitet eine Buttersauce mit einer Einlage von fein gewiegter Petersilie und Sardellen, legt die Artischocken zierlich auf die Platte und gießt die Sauce darüber. Artischocken gelten als Heilmittel gegen die Gicht.

Rhabarber (Rhubarb). Die Blattstiele werden wie beim Spargel abgezogen und in längliche Stücke geschnitten; in kochendem Wasser läßt man sie 20 Minuten lang ziehen und dünstet sie mit Butter und Zucker gar.

Rosenkohl (Brussels Sprouts). Rosenkohl gehört zu den feinsten und wohlschmeckendsten Gemüsen. Nachdem die Rosen von dem Stengel abgeschnitten worden, werden sie sauber geputzt, gewaschen und in siedendem Salzwasser rasch weich gekocht (die Köpfchen müssen jedoch ganz bleiben) und mit kaltem Wasser abgeschwenkt. Dann bereitet man eine sämige Buttersauce, legt sie hinein, würzt mit Muskatnuß und, nachdem die Röschen kurz darin aufgekocht, servirt man sie sofort. Beilagen sind: Cotelets, geräucherte Zunge und Bratwürste.

Endiviengemüse (Endive). Von nicht allzu gelben Endivienköpfen werden die etwas bitteren Stengel ausgeschnitten, die Blätter sauber gewaschen, in Salzwasser aufwallen gelassen, abgeschwenkt, ausgedrückt, nicht zu fein geschnitten und in Butter gedünstet; dann stäubt man etwas Mehl darüber und gibt Fleischbrühe und etwas Zucker daran. Hammel- oder Kalbscotelets eignen sich am besten dazu.

Salatgemüse (Dutched Lettuce). 2 Portionen. Von 2 festen Salatköpfen werden die schlechten Blätter abgenommen, die Köpfe in 4 Theile geschnitten, rasch gewaschen und in kochendes Wasser geschüttet. Sobald der Salat weich ist, wird er herausgenommen und grob geschnitten. Inzwischen rührt man ½ Löffel Mehl mit 3 Löffeln kalter Milch, gibt Salz und ½ gewiegte Zwiebel sowie das Wasser, in welchem der Salat gekocht hat, dazu und läßt dies kochen, bis die Zwiebel ganz weich ist. Dann schlägt man es durch ein Sieb, gibt den geschnittenen Salat, 1 Löffel Butter und (so man hat) ½ Löffel Fleischextrakt hinzu und stellt das Gemüse noch ¼ Stunde ans Feuer, ohne es kochen zu lassen.

Zwiebelgemüse (Stewed Onions). Die Zwiebeln (am besten nimmt man die großen weißen Zwiebeln) werden geschält und in Streifen geschnitten; man läßt sie in Salzwasser aufwallen und kocht sie, nachdem das Wasser abgegossen ist, mit Fleischbrühe weich; dann werden 2 Löffel geriebenes Weißbrot in Fett gedünstet und damit das Gemüse verdickt. Man kann mit etwas Muskatblüthe oder Citronensaft würzen. Als Beilage gibt man Lamm- oder Hammelfleisch. Für Gesunde sind Zwiebeln eine gute Speise, der nervöse oder schwache Magen sollte jedoch damit verschont bleiben.

Petersiliengemüse (Stewed Parsley). 2 Portionen. Man wiegt die gewaschene Petersilie recht fein, sodaß man in gewiegtem Zustande ungefähr 1 Teller voll davon hat, gibt sie mit 1 Löffel Butter in einen Topf und dünstet sie weich. Dann streut man 2 Löffel geriebenes Weißbrot darüber, gibt nach Bedarf etwas Wasser zu und läßt das Gemüse noch ½ Stunde dünsten. Beim Anrichten gibt man in Butter gebräuntes geriebenes Weißbrot darüber. Gekochte Tauben oder gekochtes Rindfleisch eignen sich als Beilage.

Leipziger Allerlei (Mixed Vegetables). Hierzu gehören Spargel, junge Erbsen, 1 Blumenkohlkopf, 2 Kohlrabi, junge Möhren. Die Möhren werden in Scheibchen, Spargel und Kohlrabi in längliche Stückchen geschnitten, sodaß man von jedem Gemüse einen kleinen Teller voll hat. Dann kocht man die Gemüse in gesalzenem Wasser, jedes allein, weich, und läßt sie in einem Durchschlag ablaufen. 3 Löffel Mehl schwitzt man in Butter weich, gießt von dem Kochwasser der Gemüse etwas bei, salzt und läßt es kochen. Hat es eine Weile gekocht, so gibt man sämmtliche Gemüse hinein, läßt nochmals aufkochen und richtet recht zierlich, Blumenkohl in der Mitte, dann die Möhrenscheibchen u. s. w., an. Man gibt junge Hühner oder gebratene Tauben dazu.

Gekochter Turbankürbis (Boiled Squash). 2 Portionen. Man schält, entkernt und zerschneidet einen Kürbis, kocht ihn in Salzwasser 20 Minuten, reibt ihn durch einen Durchschlag und drückt das Durchgeschlagene aus. In eine Pfanne gibt man 1 Löffel Butter, den Kürbis, 2 Löffel süße Milch, Pfeffer und Salz nach Geschmack, rührt es miteinander, bis es kocht, und füllt den Brei in eine Gemüseschüssel.

Gebackener Turbankürbis (Baked Squash). Man kocht und verrührt dieses Gemüse wie oben angegeben, würzt den Brei mit Pfeffer, Salz und Butter, gibt 2 verrührte Eier sowie 2 Löffel Milch hinein, schüttet die Masse in eine gut gebutterte Puddingsform oder Schüssel, streut geriebenes Weißbrot oder Crackerkrumen oben darauf und bäckt diese Masse in einem heißen Ofen, bis die Oberfläche sich bräunt.

Kartoffelspeisen.

Die Kartoffelstaude, deren Vaterland Südamerika ist, liefert in ihren mehlreichen Knollen eines der billigsten Volksnahrungsmittel. Zu den Kartoffeln gehört jedoch Fett, um das in den Kartoffeln enthaltene Stärkemehl leichter verdaulich zu machen. Somit sind gekochte Kartoffeln und frische Butter nicht nur eine wohlschmeckende, sondern auch chemisch richtige Verbindung. Die Kartoffeln sind ferner eine ganz geeignete Beigabe zum Kaffee, zum Fleische und namentlich zur Milch. K a r t o f f e l n a l l e i n können den Menschen nicht genügend ernähren, richten vielmehr allerhand Störungen im Verdauungsprocesse an. Alle Kartoffeln müssen nach dem Schälen gewässert werden, und mit solchen, welche schon gekeimt haben, sollte dasselbe 2 oder 3 mal geschehen. Bei dem Einkaufen von Frühkartoffeln soll man nur völlig reife auswählen, die man leicht daran erkennt, daß die Schale völlig ganz ist, während sie bei noch unreifen Knollen in faserigen Läppchen daran herumhängt.

Kartoffeln in der Schale zu kochen (Boiling Potatoes in their Skin). Das Kochen der Kartoffeln erscheint sehr einfach; deshalb wird ihm leider meist zu wenig Aufmerksamkeit geschenkt und doch hängt bei einer guten Kartoffel der bessere Geschmack von der sorgfältigen Behandlung ab. Die Kartoffeln werden einigemal tüchtig gewaschen, mit gut gesalzenem kalten Wasser (auch wohl mit Kümmelkörnern dazu gemischt) aufs Feuer gesetzt, um sie dann recht schnell kochen zu lassen. Das Wasser muß knapp die Kartoffeln bedecken und der Topf gut zugedeckt werden. Sobald man die Kartoffeln leicht mit einer Gabel durchstechen kann (bei neuen Kartoffeln nach ¼ Stunde, zu Weihnachten nach ½, gegen Ostern nach fast ¾ Stunden Kochzeit), wird das Wasser abgegossen; man deckt die Kartoffeln zu und läßt sie noch 5 Minuten ausdünsten. Sollen die Kartoffeln besonders schmackhaft werden, so kocht man sie nicht im Wasser, sondern in folgender Weise: Ueber ein mehr breites

als tiefes Gefäß mit kochendem Wasser wird ein gut passender Durchschlag gelegt und in diesem die rein geschälten Kartoffeln, welche auf diese Weise von den Dämpfen gekocht werden. Diese Kochart ist jeder anderen vorzuziehen und deshalb finden die Kartoffelkocher in der Küche immer weitere Verbreitung. Im Frühjahr, wenn die Kartoffeln zu keimen beginnen, sollte man von jeder Kartoffel vor dem Kochen an zwei entgegengesetzten Stellen ein Stückchen abschneiden. Der unangenehme Saft und Geschmack der Kartoffeln dringt dann an diesen Stellen während des Kochens heraus, bildet eine hornartige Haut und die Kartoffel selbst bleibt dadurch schmackhaft und mehlig. Man achte darauf, daß die Kartoffeln genau zu der Zeit gar sind, wo sie zu Tisch gebracht werden sollen, und dürfen dieselben nicht stehen, da sie alsdann den guten Geschmack verlieren. Um gleichmäßiges Garkochen zu erzielen, sollte man immer Kartoffeln derselben Größe zusammen kochen.

Salzkartoffeln (Boiled Potatoes). 2 Portionen. 6 schöne Kartoffeln werden geschält, gewaschen und in Salzwasser abgekocht; sind sie weich, so wird alles Wasser davon abgeschüttet und heiße Butter oder Schmalz mit gedünsteter Petersilie oder hellgelb geröstete Zwiebel darüber gegossen. Man kann sie auch, nachdem das Wasser abgeschüttet ist, bis zum Gebrauch warm stellen, mit etwas ganzer Petersilie garniren und als Beilage zu Fisch geben.

Geröstete Kartoffeln (Fried Potatoes). Die gekochten Kartoffeln werden in Scheiben geschnitten und gesalzen; dann wird fein gewiegte Zwiebel in Butter gedünstet; die Kartoffeln werden hineingelegt und schön gelb gebraten.

Schmalzkartoffeln (Fried Potatoes—French). Rohe Kartoffeln werden geschält, in Scheiben geschnitten, abgewaschen, auf einem Handtuche schnell abgetrocknet, in nicht heißem Schmalz ungefähr 5 Minuten gebacken, dann herausgenommen, das Schmalz heiß gemacht, die Kartoffeln wieder hineingethan, schön knusperig gebacken, mit Salz bestreut und zu Beefsteaks gegeben.

Petersilienkartoffeln (Lyonnaise Potatoes). Die roh geschälten, mit etwas Salz weichgekochten Kartoffeln werden rein abgegossen, alsdann mit reichlich frischer Butter und gehackter Petersilie

durchgeschwenkt. Für die ersten Frühjahrskartoffeln ist diese Bereitungsart sehr empfehlenswerth.

Saratoga-Kartoffeln (Saratoga Chips). Man schält 1 oder 2 große Kartoffeln, schneidet sie mit einem Krautschneider in sehr dünne Scheiben über einer Schüssel mit kaltem Wasser, so daß jede Scheibe sogleich in das Wasser fällt. Nach 10 Minuten nimmt man eine Portion heraus und trocknet dieselbe mit einem Handtuch schön ab. Man bratet immer einige auf einmal in heißem Schmal; hellbraun und salzt sie bei dem Herausnehmen. Man muß sie in einer gewärmten Schüssel im Ofen bis zum Gebrauch warm halten. Sie schmecken dann fein und knusperig und werden zum Garniren von Wildpret und Steaks benutzt.

Kartoffelbrei (Mashed Potatoes). 2 Portionen. Am leichtesten verdaulich sind die Kartoffeln in Form von Kartoffelbrei. 6 schöne Kartoffeln werden geschält, gewaschen, in Hälften getheilt, in Salzwasser weich gekocht und durch einen Durchschlag getrieben. Dann mischt man Butter von der Größe einer Wallnuß, 3 Eßlöffel warme Milch, 1 Theelöffel Salz und eine kleine Prise Pfeffer mit den Kartoffeln und servirt in einer gewärmten Schüssel. Man kann auch mit in Butter gerösteten kleingeschnittenen Zwiebeln, oder auch fein geschnittene Speckwürfel mit Zwiebeln gebraten, darüber geben. Bratwurst, Kalbs- und Schweinscotelets oder Sauerkraut schmecken gut dazu.

Gebackener Kartoffelbrei (Baked Potato Purée). Hat man mittags Kartoffelbrei übrig behalten, so thut man gut, denselben zum Abendtisch in etwas anderer Form zu verwenden. In der Pfannkuchenpfanne läßt man 1 Löffel Butter heiß werden, drückt den Kartoffelbrei fest hinein, so daß er die Form eines dicken Eierkuchens bekommt und bäckt ihn wie Eierkuchen auf beiden Seiten schön braun.

Kartoffelbällchen (Potato Balls). 2 Portionen. 1 Pfund fein geriebene heiße Salzkartoffeln rührt man mit 4 Eigelb und Salz nach Geschmack gut durch, formt sie in nicht zu große Bällchen, panirt dieselben mit Zwieback oder Mehl und bratet die Bällchen in Butter hellbraun. Dieselben werden warm zu Spargel

oder sonstigem frischen Gemüse, Frankfurter Würstchen oder Bratwurst gegessen.

Kartoffeln mit Aepfeln (Potatoes with Apples). 2 Portionen. Man schält 6 Kartoffeln, schneidet sie in Viertel und wäscht sie, kocht sie dann in Salzwasser weich und gießt das Wasser fort. Inzwischen schält man 3 saure Aepfel, befreit sie von den Kernen und schmort sie in Wasser mit Zucker. Die Kartoffeln und Aepfel werden vermischt, etwas Speck und ½ Zwiebel zusammen gehackt und ausgebraten, an den Brei gegeben und nach Geschmack gesalzen. Man gibt dazu Schweinebraten, Schweine-Cotelets oder Bratwurst. Ebenso kocht man Kartoffeln mit frischen Birnen oder gedörrten Pflaumen.

Saure Kartoffeln (Sour Potatoes). 2 Portionen. 6 große Kartoffeln werden geschält, in Scheiben geschnitten und in Salzwasser beinahe weich gekocht. Würflich geschnittener Speck wird mit fein gewiegter Zwiebel und 1 Löffel Mehl gelb geröstet, Fleischbrühe oder Wasser daran gegossen, nebst Salz, Essig, 1 Lorbeerblatt und ein wenig Pfeffer, die Kartoffeln dazu gegeben und dieselben noch einmal darin aufgekocht. Man gibt Hammel- oder Schweinefleisch, Frankfurter Würstchen, frische, geräucherte oder gebratene Wurst dazu.

Kartoffelstückchen (Potatoes with Parsley). 2 Portionen. 4 oder 5 Kartoffeln werden roh geschält, in Viertel geschnitten und kochendes Wasser darüber gegossen, worin sie, zugedeckt, einigemal aufwallen müssen. Dann läßt man das Wasser ablaufen, gibt 1 Theelöffel Kümmelkörner dazu, füllt mit kochender Fleischbrühe auf und läßt sie dann weich kochen. Vor dem Anrichten wird gewiegte junge Petersilie darüber gegeben. Hat man nur kleine Kartoffeln, so kann man dieselben mit der Schale kochen, schälen, in Stücke schneiden, einige Pfefferkörner, Kümmel und die kochende Fleischbrühe dazu schütten. Gekochtes Hammel- oder Rindfleisch ist eine passende Beilage. Will man den Kümmel weglassen, dann gibt man geriebenes, in Butter geröstetes Weißbrot, einige gehackte Sardellen und etwas gestoßene Muskatblüthe dazu.

Heringskartoffeln (Potatoes with Herring). 2 Portionen. 6 große Kartoffeln werden mit der Schale gekocht, abgezo-

gen und in Scheiben geschnitten. Inzwischen läßt man in etwas Butter 1 feingeschnittene Zwiebel weich dünsten, gibt 1 Löffel Mehl dazu, und wenn dies unter beständigem Rühren gut vermischt (aber nicht braun geworden) ist, rührt man es mit halb Wasser, halb Milch zu einer sämigen Sauce. 2 Heringe, welche vorher mehrere Stunden gewässert wurden, werden abgezogen, geputzt, in feine Würfel geschnitten, mit den Kartoffeln und der Sauce gemischt; nachdem ein Stückchen frische Butter dazu gethan worden, läßt man alles zusammen noch etwas durchziehen, aber nicht kochen. Sollte das Gericht nicht von den Heringen salzig genug sein, so muß noch etwas Salz dazu gegeben werden.

Prinzeßkartoffeln (Potatoes à la Princesse). Man bereitet sie von Heringskartoffeln, mischt darunter hartgekochte, geriebene Eier, bestreicht eine Form mit Butter, schichtet darin die in Scheiben geschnittene, mit Pfeffer und Salz und kleingehackten Zwiebeln in Butter gedämpften Kartoffeln, darauf fein gehackten Hering mit den zerriebenen Kartoffeln und der in Oel gerührten Heringsmilch, hierauf wieder Kartoffeln; zwischen jede Schicht legt man Klümpchen frische Butter und übergießt das Ganze mit 1 Pint Rahm, in welche 2 Eidotter gerührt wurden. Man läßt das Gericht ½ Stunde im Ofen backen.

Kartoffelpuffer (Potato Puffs). Dazu gehören recht gute große Kartoffeln; geschält und recht rein gewaschen, reibt man sie roh auf einem Reibeisen und drückt sie recht trocken aus. Dann reibt man 1 Zwiebel und mischt sie zu den Kartoffeln. Zu einem angehäuften Teller dieser Kartoffeln rührt man 1 Eßlöffel Mehl, 4 Eidotter, etwas Salz und 1 Löffel süßen Rahm, mischt die zu Schnee geschlagenen 4 Eiweiß dazu, bäckt von dieser Masse mit Schmalz dünne kleine Eierkuchen in der Eierkuchenpfanne auf beiden Seiten schön hellbraun und gibt sie sofort zu Tisch. Man servirt dazu Compot oder Salat.

Rahmkartoffeln (Cream Potatoes). 2 Portionen. Man schwitzt Butter mit einer feingehackten Zwiebel und 1 Löffel Mehl, gibt Salz, 1 Löffel gehackte Petersilie oder Schnittlauch dazu, rührt 1 Tasse sauren Rahm durch, und läßt 1 Teller Kartoffeln, welche vorher in Salzwasser gekocht, in Scheiben geschnitten und noch

warm sein müssen, darin einmal aufkochen. Ein einfaches, wohlschmeckendes Gericht, besonders zu Roastbeef passend.

Gekochte Süß-Kartoffeln (Boiled Sweet Potatoes). Diese Nahrungspflanze, welche unter dem Namen Batate in allen tropischen Ländern wächst, stammt aus Südamerika; ihre Knollen sind nahrhafter, als die Kartoffel, leicht verdaulich und gesund. — Man wäscht und reinigt die süßen Kartoffeln, ohne die Schale derselben zu verletzen, legt sie in einen Topf mit kochendem Wasser und kocht sie, bis dieselben, wenn man mit der Gabel hineinsticht, noch ein wenig hart in der Mitte sind. Dann gießt man das Wasser ab und stellt den Topf etwas vom Feuer zurück, deckt eine Serviette darüber und läßt noch 10 Minuten dämpfen. Auf diese Weise gekocht, werden die Kartoffeln mehlig und trocken.

Gebackene Süß-Kartoffeln (Baked Sweet Potatoes). Man wäscht und reinigt Kartoffeln gleicher Größe, ohne die Schale zu beschädigen, legt sie in eine Backpfanne und läßt sie dann im heißen Ofen so lange backen, bis sie, wenn man dieselben mit der Hand drückt, in der Mitte weich erscheinen. Man servirt dann schnell, ohne die Schale abzuziehen.

Gebratene Süß-Kartoffeln (Fried Sweet Potatoes). Gekochte Kartoffeln werden geschält und der Länge nach in Scheiben geschnitten. 3 Löffel Bratenfett werden in eine Bratpfanne gethan, die Kartoffeln mit etwas Salz und Pfeffer bestreut, in das heiße Fett gelegt und auf beiden Seiten gebräunt. Sie müssen dann schnell servirt werden.

Süß-Kartoffeln aufzuwärmen (Sweet Potatoes to be warmed over). Gekochte oder gebackene Süß-Kartoffeln werden in Scheiben geschnitten. Zu einem Pint dieser Scheiben nimmt man 2 Löffel Butter, 1 Theelöffel klein geschnittene Zwiebel, ½ Pint Fleischbrühe, Salz und Pfeffer nach Geschmack. Zuerst thut man die Butter in eine Bratpfanne; wenn heiß, fügt man die Kartoffeln und Zwiebeln hinzu und bratet unter leichtem Umrühren bis sie hellbraun sind; dann nimmt man sie mit dem Schaumlöffel her-

aus und hält sie im Ofen warm, während man die Sauce fertig macht. Zu der in der Pfanne übrig gebliebenen Butter gibt man 1 Löffel Mehl, rührt es ordentlich, mischt die Fleischbrühe dazu, und läßt es unter fortwährendem Rühren aufkochen, gibt Pfeffer und Salz dazu, nimmt es vom Feuer, rührt noch 1 Eigelb hinein, schüttet dann die Sauce über die Kartoffeln und servirt.

Kastaniengemüse (Purée of Chestnuts). 2 Portionen. Von 1 Quart Kastanien werden die braunen Schalen mit einem scharfen Messer entfernt, dann in kochendem Wasser einige Minuten gebrüht und die Haut abgezogen. Dann gibt man 1 Quart Wasser oder Fleischbrühe mit einigen Stückchen Sellerie in einen Topf und kocht die Kastanien ½ Stunde darin. Hierauf werden sie durch einen Durchschlag gedrückt, 1 Löffel Butter, ½ Theelöffel Zucker, Pfeffer und Salz darunter gerührt und mit etwas Brühe zum Kochen gebracht. Cotelets und jedes Geflügel paßt dazu. Frische Kastanien halten sich nur bis Februar oder März. In kaltes Wasser gegeben, sinken die guten unter, die schlechten schwimmen oben.

Kastanien mit Aepfeln (Stewed Chestnuts with Apples). Große, schöne Kastanien, die von der äußeren Schale befreit sind, werden in Wasser weichgekocht, geschält, in Butter und etwas Zucker gedünstet und mit geschälten, in Scheiben geschnittenen, in etwas Wasser mit Zucker und Citronenschale weichgedünsteten Aepfeln vermischt, um sie dann zu Gans- oder Truthahnbraten zu geben.

Gekochte Kastanien als Beilage zu Gemüsen oder Ragouts (Boiled Chestnuts). Man entfernt zuerst mit einem scharfen Messer die braune Schale, wirft die Kastanien dann in siedendes Wasser, läßt sie eine kurze Zeit kochen, kühlt sie in kaltem Wasser ab, reibt mit einem Tuche die braune Haut ab und dünstet sie in einem glasirten Topfe mit Wasser, Butter und ein wenig Zucker weich, läßt sie trocken ablaufen und legt sie in das Ragout, oder garnirt Kohl- oder Spinatgemüse damit.

Champignons (Stewed Mushrooms). Unter allen Pilzen ist der Champignon der feinste und in gewisser Beziehung der billigste, da Jedermann, der über einen Garten, Keller oder leerstehendes Zimmer zu verfügen hat, im Stande ist, fast kostenlos

immer frische Champignons selbst zu ziehen. In dem Capitel über Einmachen der Gemüse findet die Champignonzucht Erwähnung. Besonders zu Gemüsen, Suppen, Ragouts, Saucen u. s. w. ist ein Zusatz von Champignons ausgezeichnet und gibt denselben einen besonderen Wohlgeschmack.

Man schneidet die Wurzel derselben ab, zieht die Haut von Hut und Stielen, wenn sie hart geworden, was bei den sehr großen der Fall ist, und beseitigt die unter dem Hute sitzenden Blättchen, wenn dieselben durch Alter gelitten haben — sonst nicht, denn gerade sie, ebenso wie die Haut vom Hute, enthalten viel des eigenthümlichen Gewürzes, wenn sie jung sind. Am besten sind deshalb die kleinen runden festen Champignons. Sobald von diesen die Wurzel abgeschnitten und die Stiele durch leichtes Abschaben gereinigt sind, werden sie, ohne daß man erst den Hut vom Stiele trennt, in kaltem Wasser abgespült, dann in ein irdenes Casserol mit heißer Butter oder Nierenfett geschüttet und unter Hinzufügen von Salz, Pfeffer, gehackter Petersilie und 1 Messerspitze Mehl in ihrem eigenen Safte ¼ Stunde lang gedünstet. Wenn man die Champignons zu lange kochen läßt, werden sie hart. Man gibt Schinken, geräucherten Lachs, Fleischklöschen oder Kalbscotelets dazu.



Hülsenfrüchte.

Bohnen, Erbsen und Linsen legt man die Nacht vor dem Kochen in kaltes Wasser, welches am Morgen abgegossen wird. Alle Hülsenfrüchte stellt man mit soviel kaltem Wasser aufs Feuer, daß das Wasser die Früchte gerade bedeckt, und salzt sie erst, wenn sie weich gekocht sind.

Eine Messerspitze Natron (bicarbonate of soda) auf jedes Pfund oder Pint dazu gethan, beschleunigt das Weichwerden. Nur bei gelben Erbsen ist dieser Zusatz nicht zu empfehlen; diese bekommen davon einen faden Geschmack.

Kocht das Wasser zu sehr ein, so darf man nur heißes, am besten kochendes Wasser dazu schütten. Ferner rührt man Hülsenfrüchte beim Kochen nicht um, da sie dadurch leicht anbrennen; man halte, um das Ansetzen zu verhüten, immer genügend Flüssigkeit darauf. Will man Erbsenbrei kochen, so belegt man den Boden des Topfes mit einigen geschälten Kartoffeln, gibt die Erbsen und das Wasser darüber und läßt sie, ohne umzurühren, weich kochen. Die Erbsen sind dadurch vor dem Anbrennen geschützt und der Geschmack wird nicht beeinträchtigt. Durchgeschlagene Hülsenfrüchte sind wohlschmeckender und auch leichter verdaulich.

Linsen (Lentils). 2 Portionen. 1 Pint Linsen werden gelesen und über Nacht in kaltem Wasser eingeweicht; man gießt dieses am Morgen ab, setzt sie mit frischem Wasser aufs Feuer und läßt sie ½ Stunde kochen. Dann gießt man das Wasser ab und ersetzt es durch anderes kochendes Wasser, worin man die Linsen 2 Stunden kochen läßt. Sobald man einige davon mit den Fingern zerdrücken kann, sind sie gar. Dann nimmt man Speck, Butter oder Nierenfett, schwitzt darin 1 Löffel Mehl gelb, fügt 1 feingeschnittene Zwiebel hinzu und läßt sie gelb rösten. Das Zwiebelmehl gibt man in einen Topf, gießt etwas Fleischbrühe, oder von der Linsenbrühe dazu, rührt um, salzt, gibt 2 Löffel Essig dazu und kocht

es auf. Dann wird es zu den Linsen geschüttet, umgerührt und, nachdem das Ganze ein wenig durchgezogen, angerichtet. Man kann auch den Essig weglassen; die Linsen sind dann aber nicht so leicht verdaulich. Passende Beilagen sind Brat- oder Blutwurst, gebratene Kalbsleber, Cotelets oder Frankfurter Würstchen. Uebrig gebliebene Linsen kann man durchschlagen und mit Fleischbrühe verdünnt zu einer wohlschmeckenden Suppe verwenden. Man gibt in Butter geröstetes Weißbrot in die Suppe.

Linsen und Reis (Lentils and Rice). 2 Portionen. Die Linsen werden nach vorstehendem Recept gekocht; dann wäscht und kocht man 1 Tasse Reis. 2 Löffel Butter läßt man in einer Pfanne schmelzen, gibt 1 feingeschnittene Zwiebel, die Linsen und den Reis dazu, läßt unter fortwährendem Rühren noch 15 Minuten kochen, würzt mit etwas Pfeffer und Salz und richtet an.

Erbsenbrei (Purée of Peas). 2 Portionen. ¾ Pfund Erbsen werden gelesen, gewaschen und in kaltem Wasser eingeweicht; dieses gießt man am Morgen ab, setzt die Erbsen mit kaltem Wasser auf das Feuer und läßt sie, zugedeckt, weich kochen. Man kann auch geräuchertes Schweinefleisch mitkochen. Sind die Erbsen nach 2—3 Stunden weichgekocht, so werden sie durchgeschlagen. 1 Löffel Mehl röstet man in Butter oder Gänsefett goldgelb, dämpft 1 Löffel kleingeschnittene Zwiebel darin, schüttet die Erbsen dazu, läßt Alles zu einem dicken Brei aufkochen, gibt zum Verdünnen etwas Braten- oder Fleischbrühe dazu und salzt nach Geschmack. Beim Anrichten kann man etwas braune Butter darüber geben und gebratene Weißbrotstreifchen im Kranze herumstecken. Frische oder geräucherte Wurst, gewässerte Heringe, besonders aber Schinken mit Sauerkraut schmecken sehr gut dazu.

Weiße Bohnen (Boiled Beans). 2 Portionen. ½ bis ¾ Pfund kleine weiße Bohnen werden den Abend vorher in kaltem Wasser eingeweicht. Dann werden sie mit frischem, kaltem Wasser, worin 1 Messerspitze Natron (bicarbonate of soda) aufgelöst ist, auf das Feuer gesetzt und man läßt sie ungefähr 3 Stunden kochen. Es ist sehr darauf zu achten, daß die Bohnen nicht anbrennen; sie sollten ganz bleiben und sich dabei doch sämig kochen; sollten die Hülsen jedoch hart bleiben, dann schlägt man sie durch. Bleiben die

Bohnen ganz, so macht man eine Mehlschwitze von 1 Löffel Butter, 1 Löffel Mehl und 1 kleingeschnittenen Zwiebel, gibt etwas Essig oder Citronensaft und Salz dazu und läßt Alles noch ½ Stunde langsam kochen. Beilagen sind gekochter Schinken, gebratene Leber, Bratwurst, Cotelets oder gewärmter Braten.

Bohnenbrei (Purée of Beans). 2 Portionen. ¾ Pfund weiße Bohnen werden nach dem oben stehenden Recept mit 1 feingeschnittenen Möhre, ¼ Pfund Schinken und 1 zerschnittenen Zwiebel gekocht und die Bohnen durch ein Sieb gestrichen. Dann rührt man etwas Butter und einige Löffel Rahm darunter, würzt mit Pfeffer und Salz und servirt.

Weiße Bohnen mit Aepfeln (Beans with Apples). 2 Portionen. Die weichgekochten Bohnen werden durch ein Sieb gestrichen und etwas Butter und Salz dazu gerührt. Daneben kocht man einen wohlschmeckenden Aepfelbrei mit etwas Zucker, Citrone und ein wenig Butter, mischt dann die Aepfel zu den Bohnen und bestreut das Gericht mit geriebenem und geröstetem Weißbrot. Als Beilage gibt man Schweinscotelets, Bratwurst, Schinken oder gebratene Leber.

Weiße Bohnen mit Milch (Beans with Cream). Die weichgekochten, durchgeschlagenen Bohnen werden mit Milch aufgekocht (der Brei darf aber nicht dünner werden, als gewöhnlicher Kartoffelbrei), mit etwas Butter und Salz verrührt und auf die Schüssel gegeben, welche man mit einem Kranz von geschmorten, geschnittenen Aepfeln umlegt. Beim Schmoren gibt man zu den Aepfeln ein wenig Butter und etwas Zucker. In Scheiben geschnittenes, etwas angebratenes Suppenfleisch mundet dazu.

Gekochter Hominy, Maismus (Boiled Hominy). 2 Portionen. Man wäscht 1 Tasse weißen Hominy in kaltem Wasser und läßt ihn über Nacht in etwas gesalzenem Wasser, ungefähr 3 Tassen voll, einweichen. Am andern Morgen gießt man Alles in eine Pfanne, gibt etwas kochendes Wasser dazu, deckt gut zu, kocht 1 Stunde lang, gibt etwas süße Milch und 1 Löffel Butter dazu, läßt noch einmal aufkochen und gibt es zum Frühstück.

Bouillonreis (Boiled Rice). 2 Portionen. Reis ist ein gesundes, leichtverdauliches Nahrungsmittel. ½ Pfund guter Reis wird ausgelesen, mit kaltem Wasser gewaschen und mit kochendem Wasser abgebrüht. Dann gibt man 1 Pint Wasser, 1 Theelöffel Butter, Salz, 1 kleine Zwiebel, ½ Selleriekopf und den Reis in einen Topf und läßt Alles langsam 2 Stunden zugedeckt kochen. Der Reis darf nicht gerührt werden, damit die Körner ganz bleiben. Sobald er gar ist, wird die Zwiebel und der Sellerie entfernt, der Reis in eine Schüssel gethan und mit gehackter Petersilie oder ein wenig geriebener Muskatnuß bestreut. Man kann auch den Reis in Fleischbrühe kochen; doch ist es vortheilhafter, das Fleisch für sich zu kochen, da es schmackhafter bleibt, und erst vor dem Anrichten von der eingekochten Fleischbrühe beizufügen, ohne nochmals aufzukochen.

Welscher Reis, Risotto (Boiled Rice, Italian Style). 2 Portionen. Man brüht ½ Pfund Reis einigemal mit siedendem Wasser ab, läßt ihn mit kochender Fleischbrühe weich kochen, gibt Salz, Pfeffer, Muskat, 1 Eßlöffel Butter und 2 Unzen geriebenen Parmesan- oder Schweizerkäse dazu. Nach 10 bis 15 Minuten, wenn der Reis Fäden zieht, ist er fertig. Sauer- oder Rinderbraten schmeckt am besten dazu.

Gräupchen (Boiled Barley). 2 Portionen. ¼ Pfund feine Graupen werden mehrmals gewaschen, in einem irdenen Topfe mit kaltem Wasser und 1 Eßlöffel Butter zum Kochen gebracht, häufig umgerührt und unter allmähligem Zugießen von Fleischbrühe langsam weich gekocht, wozu, je nach der Stärke der Graupen, 2—3 Stunden erforderlich sind. Etwas Citronensaft oder 1 Glas Weißwein zugesetzt, verbessern den Geschmack. Das Fleisch, woraus die Fleischbrühe gekocht worden ist, gibt man dazu. Man gibt die Gräupchen auch zu Kalbfleisch, Tauben oder Huhn.

Fleischspeisen.

Als die wichtigste Nahrung für alle Menschen — die Vegetarianer ausgenommen — gilt mit Recht die Fleischnahrung, und Jedermann weiß, daß dieselbe den Menschen kräftiger macht, als die Nahrung aus dem Pflanzenreiche. Für die Kochkunst ist es besonders wichtig zu wissen, daß die Fleischfaser durch Säuern weicher gemacht werden kann. Deshalb eignen sich zu vielen Fleischspeisen saure Beigaben; deshalb gehört auch zum Braten ein Salat. Nur ein leiser Anflug von Säure ist dem Magen zuträglich. Ist das Fleisch, namentlich altes, einer übermäßig sauren Beize unterworfen worden und färbt es dann beim Essen die Zunge und Lippen weiß, dann wehe dem Magen! Fleisch, das einige Tage alt geworden, hat einen eigenthümlichen Prozeß durchgemacht — die Mortification. Bei diesem Prozeß hat sich im Fleisch eine Säure gebildet, die Gährungs-Milchsäure. Diese Säure leistet nun das Gleiche wie der Essig, mit dem man das Fleisch beizt; sie macht nämlich das Fleisch mürbe. Bei einigen Thieren, z. B. der Wildente, ist das Fleisch schon in einigen Stunden mürbe; beim Ochsenfleisch dauert es im Sommer einige Tage, im Winter durchschnittlich eine Woche. Rohes Fleisch zu essen ist nicht gesund. Abgesehen davon, daß die Kochkunst dem Fleische allerlei feinen Geschmack zu geben vermag, ist auch deshalb rohes Fleisch nicht zu empfehlen, weil man damit allerlei Ungeziefer und Krankheiten in den Leib einführen kann. Sobald das Fleisch den Siedepunkt des Wassers ausgehalten hat, ist nichts mehr zu fürchten; dieser Wärmegrad tödtet jegliche Brut.

Der Hauptbestandtheil des Fleisches ist das Eiweiß, welches in kaltem Wasser sehr leicht löslich ist; deshalb sollte das Fleisch nicht gewaschen werden, will man nicht einen guten Theil seines Werthes verlieren. Man kann das Fleisch anstatt zu waschen, ebenso gut mit einem feuchten Tuche abreiben.

Das **Klopfen des Fleisches** vor dem Kochen oder Braten ist

dringend zu empfehlen, weil dadurch die Hülle der Muskelfaser gesprengt und letztere somit gelockert wird. Unmittelbar vor dem Einlegen in die Bratpfanne legt man das Fleisch auf ein Küchenbrett, klopft es mit einem Klopfholz ganz gehörig, aber nur gegen den Faden des Fleisches, also an den beiden entgegengesetzten Seiten, und trocknet dann mit einem Tuche ab.

Beim **Kochen des Fleisches**, besonders des Rindfleisches, wenn es Kraft und Saft behalten soll, ist Folgendes zu beobachten:

Die Knochen und die kleinen Abschnitte kann man in das kalte Kochwasser legen, damit die Kraft in die Brühe zieht; das Fleisch hingegen darf nie mit kaltem Wasser beigestellt werden, sondern man gibt es in kochendes Wasser, welches bereits gesalzen ist, taucht es unter das kochende Wasser und läßt es langsam weiterkochen. Ein dicker eiserner Topf ist beim Fleischkochen einem dünnen Eisenblechtopf immer vorzuziehen, da dieser zu schnell abkühlt oder zu stark kocht.

Das **Braten des Fleisches** im Ofen ist nicht so einfach. Um einen nahrhaften, wohlschmeckenden und leichtverdaulichen Braten auf den Tisch zu bringen, muß die Hausfrau verstehen, das Feuer des Bratofens gut zu reguliren. Man macht vorher bei geschlossenem Backofen-Ventil tüchtige Hitze, füllt alsdann nur wenig Kohlen nach und stellt den Ofen ab; der Backofen hält dann stundenlang gleiche Hitze und ist mitunter nur ein leichtes Ueberstreuen von Kohlen nöthig. Stellt man die Bratpfanne mit kaltem Wasser in den Ofen und das Wasser kommt zum Kochen, oder wenn einige hineingespritzte Tropfen Wasser aufzischen, dann ist die Hitze recht. Es ist der größte Fehler, einen Braten in einen kalten Ofen oder in eine kalte Pfanne zu bringen, weil dadurch langsam Saft und Kraft aus dem Fleische entweicht, dasselbe saftlos, trocken, unschmackhaft und schwer verdaulich wird. Das Eiweiß soll auf der Oberfläche des Fleisches in einer heißen Pfanne sofort gerinnen; der Braten muß umgewendet werden, damit die Oberfläche sofort angebraten wird und der Saft nicht aus dem Fleische entweichen kann. Ein Hineinstechen mit der Gabel ist beim Umdrehen unbedingt zu vermeiden. Beim Einlegen des Fleisches in die Pfanne spare man nicht mit dem Fette, doch muß es stets von derselben Sorte wie das Fleisch sein; es ist unnöthig, immer blos Butter zu gebrauchen. Fette Hammel-, Schweine-

und Gänsebraten werden nur mit Wasser zugesetzt. Außer beim Geflügel und Kalbsbraten kann man unter das Fleisch eine Lage Zwiebeln legen. Man soll, um den Braten recht saftig zu haben, ihn fleißig begießen, und sollte er zu braun werden, ihn mit starkem Papier bedecken. Wird die Brühe braun, so gießt man ½ Tasse heißes Wasser dazu, damit die Sauce nicht bitter oder brenzlich schmeckt. Man darf nicht zuviel Flüssigkeit nachgießen, sonst wird man keinen guten Braten, sondern nur Schmorfleisch erzielen. Man soll das Fleisch nicht zu früh salzen, weil dadurch der beste Saft herauszieht; alles, was Haut hat, erst dann, wenn es schon heiß ist, weil das Salz dann besser eindringt; Geflügel soll man nur von innen salzen. Durch langes Stehen verliert jeder Braten, weshalb sofortiges Anrichten durchaus erforderlich ist.

Ein billiges und dabei außerordentlich gutes **Bratenfett** kann man auf folgende Weise herstellen: 1 Pfund Rindernierenfett wird mit 1 Tasse Milch so lange gekocht, bis die Milch verkocht ist; dann läßt man 4 Eßlöffel Butter darin zergehen, rührt gut um, gießt das Ganze in ein Gefäß und läßt es erkalten. Das damit gebratene Fleisch schmeckt kräftiger, als in reiner Butter gebratenes, und bekommt eine schöne Farbe.

Das **Spicken** erhält alle Braten saftiger und gibt dem angerichteten Fleische ein hübsches Aussehen. Man spickt bei dem Geflügel die Brust, beim Hasen oder Hirsch den Rücken und an Braten von Rind- und Kalbfleisch den Theil, welcher den größten Durchmesser hat.

Wer keine Zeit zum Spicken hat, sollte auf Braten, Geflügel und besonders Wildpret reichlich Speckscheiben legen oder binden, vorausgesetzt, man kann reinen, harten, wohlschmeckenden Speck zu diesem Zwecke bekommen; Luftspeck ist am vorzüglichsten.

Man entfernt dann aber kurz vor dem Anrichten diese Speckscheiben vom Fleische, damit der Braten gleichmäßig gebräunt werde. Man kann die Speckscheiben kranzförmig um den Braten legen oder feingehackt unter Bratkartoffeln mischen.

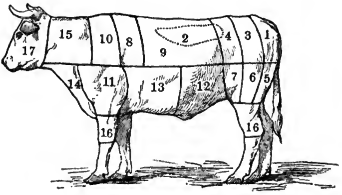
Die Kunst einer guten Küche zeigt sich beim Braten in der ihm beigegebenen **Bratensauce**. Man muß beim Braten darauf achten, daß der Bratensatz sich nicht zu fest an die Pfanne ansetzt; sobald dies geschieht, schabt man ihn von den Wänden ab und rührt ihn

unter die flüssige Sauce. Nachdem der Braten herausgenommen, wiederholt man dieses Verfahren, gießt die Sauce durch einen feinen Durchschlag, nimmt das überflüssige Fett ab, rührt etwas Mehl in kaltem Wasser an und gibt es in die in der Bratpfanne befindliche kochende Sauce. Ist die Sauce zu salzig oder zu dunkel geworden, so kann man sie mit etwas Milch verbessern.

Das **Braten auf dem Rost** (Broiling) geschieht mit kleinen Fleischstücken, Cotelets, kleinem Geflügel und Fisch. In der englischen und amerikanischen Küche wird diese Art des Bratens oft angewandt, doch gehört zum Gelingen große Vorsicht und viel Uebung. Obgleich das Feuer in starker Gluth sein muß, darf es doch nicht Rauch oder Gas entwickeln. Das Fleisch oder Geflügel darf nicht vorher, sondern erst nach dem Braten gesalzen werden. Ferner darf niemals in das Fleisch gestochen werden, da sonst der Saft entweicht und der Braten trocken wird. Um das Fleisch während des Bratens einzufetten, bindet man ein Stückchen Butter in Muslin und betupft das Fleisch damit. Als Durchschnittszeit für das Garwerden dürften, da die Art des Feuers und das Alter des Fleisches beachtet werden müssen, folgende Zeitangaben gelten: für Beefsteak, $\frac{3}{4}$ Zoll dick, halbgar (rare), 6 Minuten, durchgebraten 10 Minuten; junge Hühner nehmen 35, Tauben 25 Minuten in Anspruch. Fische wendet man vor dem Braten in Speiseöl, die anderen Sachen aber in geschmolzener Butter um und servirt sie nach dem Braten sofort.

Zum **Braten in der Pfanne** gehört gutes Feuer, damit das Fleisch schnell an der Außenseite erhärtet und der Saft innen gehalten wird. Langsames Braten und wenig Fett verdirbt die Speisen.
Bei Kalbs- und Hammelscotelets bratet man beide Seiten gelbbraun, deckt sie 10 Minuten zu und läßt sie langsam gar werden.

Aufgewärmter Braten darf so wenig wie aufgewärmtes Fleisch beim Aufwärmen wieder zum Kochen kommen; dabei würde das Wiederaufzutischende hart und geschmacklos werden und das gegen das Aufwärmen bestehende Vorurtheil nur bestätigen. Man darf es nur in heißer Bratenbrühe, resp. heißer Fleischbrühe, auf einer Stelle des Ofens, wo es nicht zum Kochen kommen kann, wieder heiß werden lassen. Bequemer ist es, das Fleischstück in Scheiben zu schneiden und mit seiner warmen Brühe auf einen Topf mit heißem Wasser zu stellen.



Rindfleisch.

Das Fleisch von einem gut gemästeten Ochsen wird von keinem anderen Fleische, weder an Wohlgeschmack noch an Nährwerth, übertroffen, und keine Fleischart vermag dem menschlichen Körper den Stoffansatz so zuzuführen wie — der Ochs.

Gutes Rindfleisch ist fett, dicht, von frischer Farbe und angenehmem Geruch. Das Fleisch von jungen Thieren erkennt man an dem weißen Fett, das der alten Thiere an der gelben Farbe des Fettes. Junges Rindfleisch gibt saftige Braten und gutes Fleisch zum Dämpfen, aber nur schwache Fleischbrühe, während das Fleisch der älteren Thiere sehr kräftige Suppen liefert. Die bessere Sorte des Rindfleisches hat einen größeren Nährwerth und ist leichter verdaulich, als das der schlechten Sorte. Man sollte das Fleisch niemals in dem braunen Papier, in welches der Fleischer es beim Verkauf einwickelt, liegen lassen, da es sehr schnell den unangenehmen Papiergeruch annimmt.

Obenstehende Abbildung zeigt die verschiedenen Theile des Rindes, nach dem Nährwerthe numerirt, mit Angabe des je nach Jahreszeit und Qualität veränderlichen Marktpreises.

		Cents ℔ Pfund.
1.	Schwanzstück, Rump Cut (zu Suppe und Suppenfleisch),	12—16
2.	Lende, Tenderloin (das feinste Stück),	30—40
3.	Mittelschwanzstück, Middle of Rump,	14—18
4.	Nierenstück, Sirloin (sehr gut zu Schmorbraten),	16—20
5.	Hinterschenkel, Bottom Round,	12—14
6.	Unterschwanzstück, Round (zum Kochen und Braten),	12—14
7.	Nuß, Top Sirloin,	14—16
8.	Vorderrippe, Chuck Rib,	10—12
9.	Mittelrippe, Prime Rib (für Roast Beef, engl. Braten),	14—18
10.	Schulterblatt, Chuck,	8—12
11.	Oberarmstück und Bug, Shoulder and Cross Rib,	12—14
12.	Flanke, Flank,	8—12
13.	Querrippe und Nabel, Plate and Navel,	12—14
14.	Brustkern, Brisket,	6— 8
15.	Hals, Neck (ein gutes Kochstück),	6— 8
16.	Beine, Shins (zu Fleischbrühe),	4— 6
17.	Kopf, Head (gibt gute, fette Fleischbrühe),	4— 6
	Sirloin Steak,	16—20
	Porterhouse Steak,	20—25

Ein 800 Pfund schwerer Mastochse enthält als feinstes Fleisch etwa 90 Pfund Roast Beef und nur 10—12 Pfund Lummel (Filet, Tenderloin).

Gekochtes Rindfleisch (Boiled Beef). 2 Portionen. 1 Pfund Fleisch, am besten vom Schwanzstück, wird geklopft, und — will man das Fleisch kräftig haben — mit 1½ Quart heißem Wasser, etwas Salz, 1 ganzen Zwiebel, 1 Möhre und etwas Sellerie zugesetzt und 1½ Stunden gekocht. Sobald das Fleisch weich gekocht ist, nimmt man es heraus und gießt etwas von der Brühe darüber, um es warm und saftig zu erhalten. Beim Anrichten schneidet man das Fleisch in ½ Zoll dicke, schräge Scheiben, legt sie in der Mitte einer gewärmten Schüssel wieder zusammen, garnirt sie mit grüner Petersilie oder Sellerieblättchen und gibt eine Senf-, Sardellen- oder Capernsauce oder auch warmes Gemüse dazu.

Rindfleisch aus der Suppe mit einer Kruste (Boiled Beef, Crust-baked). Das Suppenfleisch nimmt man aus

der Brühe und läßt es etwas abkühlen. 1 Eßlöffel Butter zerläßt man, gibt feingehackte Zwiebeln und feingewiegte Petersilie dazu, bestreicht das Rindfleisch damit und bestreut es sofort mit geriebenem Weißbrot, Pfeffer und Salz; dann setzt man es in einen heißen Ofen oder bräunt es in der Pfanne, bis es schön braun ist. Man gibt Capern-, Sardellen- oder eine Senfsauce dazu.

Rinderbraten (Roast Beef). Hierzu eignet sich am besten ein Rippenstück von 5—6 Pfund. Das Fleisch wird geklopft, mit etwas Pfeffer eingerieben und in eine Pfanne gelegt, in welcher klein geschnittenes Nierenfett mit 2 in Viertel geschnittenen Zwiebeln, ½ Möhre, einigen Pfefferkörnern und ½ Lorbeerblatt heiß geworden ist. Auf das Fleisch legt man etwas Nierenfett, gießt 1 Tasse kochendes Wasser darüber und stellt die Pfanne in den stark geheizten Ofen. Man läßt das Fleisch, gut zugedeckt, 2 Stunden braten. Um den Braten saftig zu erhalten, muß er öfters mit der Bratenbrühe begossen werden, auch darf nicht hineingestochen werden. Kurz vor dem Anrichten wird er mit 1 Löffel Salz bestreut und nochmals mit dem Bratensaft begossen. Wenn das Fleisch innen noch eine röthliche Farbe hat, kann der Braten als gelungen betrachtet werden. Ein kleiner Rinderbraten von 2 Pfund Gewicht ist in 35—40 Minuten gar gebraten.

Die Sauce wird hergestellt, indem man den Bratensatz mit etwas Wasser loskocht, entfettet und mit etwas geschwitztem Mehl sämig macht. Man kann kleine, hübsch rund geschälte Bratkartoffeln oder auch Meerrettig, junge Gemüse, Blumenkohl oder Spargelsalat dazu geben.

Rinderbraten im Topf gebraten (Pot Roast). 2 Portionen. 1½ bis 2 Pfund Rippen- oder Bruststück (Brisket of Beef) wird geklopft; dann läßt man in einem Topf Nierenfettscheiben heiß werden, gibt 1 Möhre, 1 Zwiebel, 1 Schwarzbrotrinde und etwas Citronenschale dazu und bratet das Fleisch, unter öfterem Begießen, auf dem Ofen. Wenn das Fleisch gebräunt ist, gießt man 1 Tasse kochendes Wasser dazu. Nachdem es 10 Minuten gebraten, wird es gesalzen und wieder übergossen. Der Topf muß einen gut schließenden Deckel haben, damit der Dampf den Braten ordentlich durchdringen kann. In einer Stunde sollte der Braten gar sein. Die Sauce wird wie beim Roastbeef hergestellt.

Gespickter Lendenbraten (Roast Tenderloin). Dieser ist vom feinsten Theile des Rindes und wiegt je nach der Größe des Thieres 4—12 Pfund. Auf den Speisekarten wird er auch Lungenbraten, Mürbebraten oder Filet de boeuf genannt. Man häutet das Fleisch, läßt das an der Seite befindliche Fett daran und spickt es der Länge nach. Dann legt man es auf untergelegtes Nierenfett in eine Bratpfanne, übergießt es mit brauner Butter, gibt 2 kleine Zwiebeln, 1 Möhre, Sellerie, Petersilienwurzel, ¼ Pfund rohen Schinken dazu, salzt es und bratet es bei schnellem Feuer und fleißigem Begießen in ¾ Stunden gar. Dann kocht man den Bratensatz los, seiht ihn durch und gibt ihn zum Braten. Man kann auch eine Champignonsauce dazu geben, welche auf folgende Weise zubereitet wird: Nachdem das Fleisch aus der Pfanne auf eine gewärmte Schüssel gelegt worden ist, wird in der Pfanne 1 Löffel Butter gebräunt, 2 Löffel Mehl gut damit vermischt, hierauf 1 Pint kochendes Wasser oder Fleischbrühe dazugegossen und die Mischung unter fortwährendem Umrühren zum Kochen gebracht. Dann gibt man 1 Pint frische oder eingemachte Champignons dazu, läßt sie 5 Minuten kochen, würzt mit 1 Theelöffel Worcestershire Sauce, Salz und Pfeffer, und gießt die Sauce vor dem Serviren um das Fleisch herum.

Rinderschmorbraten (Beef à la Mode). 2 Portionen. Ein kleines, dickes Stück von 2 Pfund, oder, was vortheilhafter ist, 3—4 Pfund vom Schwanzstück oder top of round wird geklopft und mit etwas Speck gespickt. Dann werden 2 Eßlöffel Butter in einem Topf heiß gemacht und das Fleisch darin gebräunt; sodann fügt man etwas kochendes Wasser, 1 Zwiebel, 1 Möhre, 1 Lorbeerblatt, etwas Petersilie, 3 Pfefferkörner, Salz und 1 Stückchen Brotrinde hinzu und läßt Alles gut zugedeckt langsam 2 Stunden dämpfen. Man muß aber aufpassen, daß die Sauce nicht einbratet, weshalb man von Zeit zu Zeit ein wenig heißes Wasser hinzufügt. Die Sauce wird entfettet, mit etwas Mehlschwitze sämig gemacht und die Hälfte davon über das Fleisch, die andere Hälfte in einer Saucenschüssel angerichtet. Man gibt Bratkartoffeln, Maccaroni oder grünes Gemüse dazu und garnirt das Fleisch mit einem Kranze von Petersilie und Radieschen.

Beef Steak. 2 Portionen. 1 Pfund sirloin oder top round

wird in 2 Theile getheilt, Fett und Sehnen entfernt, geklopft und in fingerdicke, runde Schnitten geformt. Dann werden ½ Löffel Butter und das Fett, welches man abgeschnitten hat, in einer flachen Pfanne heiß gemacht, die Schnitten hineingelegt und auf einer Seite 3 Minuten braun gebraten, hierauf, ohne hineinzustechen, gewendet und die nach oben gekommene Seite mit Pfeffer und Salz bestreut. Ist die andere Seite braun gebraten, so wird auch sie mit Pfeffer und Salz bestreut. Im Ganzen dürfen die Schnitten blos 5—6 Minuten braten. Man legt sie dann auf eine gewärmte Schüssel, gießt den Saft über das beef steak und gibt nach Belieben ein Spiegelei, welches vorher ringsumher glatt geschnitten worden ist, oder klein geschnittene Zwiebeln, welche in dem Fett gedünstet wurden, auf jedes beef steak.

Porterhouse Steak. Diese Steaks sind eine amerikanische Specialität und erhielten ihren Namen davon, daß sie als etwas Besonderes in den Bier-Localen servirt wurden, wo man starkes Bier trank. Man benutzt dazu das beste Stück der Lende. Die Steaks werden geklopft, in zerlassene Butter getaucht und wie ein beef steak gebraten. Gewöhnlich werden sie ohne Sauce servirt, man kann jedoch einige getheilte Sardellen darauf legen.

Wiener Rostbraten mit Zwiebeln (Vienna Roast). 2 Portionen. 1 Pfund chuck steak wird in 2 daumendicke Scheiben geschnitten, gut geklopft, mit Pfeffer und Salz bestreut und 5—6 Minuten in heißer, brauner Butter oder gutem Schweinefett in einer flachen, eisernen Pfanne gebraten. Man bestreut sie während des Bratens mit nudelig geschnittenen Zwiebeln, wendet den Rostbraten einmal um, läßt ihn auf beiden Seiten bräunlich, die Zwiebeln aber nicht zu braun werden, richtet ihn auf einer gewärmten flachen Schüssel an, bestreut jedes Schnitzel mit gebratener Zwiebel, löst mit einigen Löffeln heißen Wassers oder Fleischbrühe den Bratensaft in der Pfanne los und schüttet ihn über den Rostbraten. Man gibt gebratene Kartoffeln dazu.

Gedünsteter Rostbraten (Braised Vienna Roast). Man wiegt etwas Petersiliengrün, Zwiebel, Citronenschale und Thymian fein zusammen, gibt es in heiße Butter, wälzt die gesalzenen Rostbraten in Mehl, legt sie in die Butter und dünstet zugedeckt ½

Stunde. Dann legt man den Braten auf eine gewärmte Schüssel, fügt der Sauce etwas Rahm oder Fleischbrühe bei, kocht sie auf und gibt sie über das Fleisch.

Hamburger Steak (Hamburg Steak). 2 Portionen. 1 Pfund vom top round wird fein gehackt, mit 1 Eßlöffel gehackter Zwiebel, ½ Theelöffel Salz und 2 Prisen schwarzen Pfeffer gewürzt und gut vermischt. Dann feuchtet man die Hände mit kaltem Wasser an und formt aus je 2 Eßlöffel Fleisch kleine runde Fleischkuchen. 2 Eßlöffel Butter werden in einer flachen Pfanne heißgemacht, die Steaks auf jeder Seite braun gebraten und dann auf eine erwärmte Schüssel gelegt. Hierauf mischt man zu der Butter unter fortwährendem Rühren 1 Löffel Mehl, sodann eine Tasse heißes Wasser, läßt aufkochen, gibt Pfeffer und Salz nach Geschmack dazu und gießt diese Sauce über die Steaks. Man kann Gemüse, Kartoffeln oder Salat dazu geben.

Fleischkugel (Beef Ball). 2 Pfund gehacktes Rindfleisch und ¼ Pfund gehacktes Schweinefleisch vermischt man mit 4 Eidottern, 2 ganzen Eiern, 2 geriebenen Semmeln, etwas Salz, Pfeffer und allspice nebst ½ Tasse süßen Rahm, arbeitet Alles gut durcheinander, formt dann eine Kugel und bindet sie in ein Stück neuen, gebrühten Muslin ein. Dann legt man die Kugel in einen Topf mit siedender Fleischbrühe oder kochendem Salzwasser, läßt sie 1½ Stunde darin kochen, nimmt sie heraus und legt sie auf eine gewärmte Schüssel. Man gießt eine Capern-, Tomaten- oder Sardellen-Sauce darüber.

Sauerbraten (Sour Roast of Beef). 2 Portionen. 2 bis 3 Pfund Fleisch vom Schwanzstück oder top sirloin wird geklopft, in einen Topf gelegt und mit nicht zu scharfem heißem Essig übergossen, den man mit 2 in Scheiben geschnittenen Zwiebeln, 2 Lorbeerblättern, einigen Nelken und Gewürzkörnern hat aufkochen lassen. Man stellt den Topf, mit einem Tuche zugedeckt, 2 Tage lang an einen kühlen Ort. Vor der Zubereitung wird das Fleisch abgetrocknet, mit, in Pfeffer und Salz umgewendeten fingerlangen, schmalen Streifen Speck gespickt, in eine Pfanne, worin man ¼ Pfund Nierenfett oder Butter hat heiß werden lassen, gelegt und auf beiden Seiten bräunlich gebraten. Dann gießt man etwas kochendes Wasser

in die Pfanne, gibt Salz, 1 in Scheiben geschnittene Möhre und eine Schwarzbrotrinde hinzu, und läßt den Braten unter fleißigem Begießen in 2 Stunden gar werden. Hat man ein Stück Fleisch von 6 Pfund, so braucht man 2½ Stunden zum Braten. Man kann auch das Spicken unterlassen und in der letzten halben Stunde des Bratens 1 Tasse süßen Rahm oder Milch beifügen. Man bestreut sodann den Braten mit geriebenem Brot (d. h. nur wenn er im Ofen fertig gemacht werden kann) und läßt unter vorsichtigem Begießen eine Kruste backen. Sollte die Sauce zu sehr eingekocht sein, so verdünnt man dieselbe mit etwas Wasser und Citronensaft; ist sie zu dünn, so fügt man etwas Mehl hinzu und läßt noch einmal aufkochen. Man gibt Salzkartoffeln oder Kartoffelklöße dazu.

Rollbraten (Roulade of Beef). 2 Portionen. Ein als Scheibe geschnittenes Pfund Beefsteakfleisch wird geklopft und mit Pfeffer und Salz gewürzt. Dann hackt man 4 Unzen Speck, 2 Zwiebeln und etwas Petersilie fein, mischt dies mit 3 Eßlöffel geriebenem Brot, etwas Pfeffer und Salz, vertheilt es auf das Fleisch, rollt es zusammen und umwickelt es mit einem Faden, damit die Füllung nicht herausfällt. Hierauf bräunt man 1 Löffel Butter in einer Casserole, legt das Fleisch hinein und bratet es von allen Seiten braun, gibt von Zeit zu Zeit einige Löffel heißes Wasser, sowie etwas Citronenschale und geschnittene Sellerie dazu und läßt es unter öfterem Begießen, gut zugedeckt, 2 Stunden langsam dünsten. Dann nimmt man das Fleisch heraus, gibt nach Belieben 1 Gläschen Weißwein, etwas Citronensaft und 1 Löffel Capern hinzu, läßt die Sauce noch einmal aufkochen, seiht sie durch und gießt sie über das Fleisch. Man gibt Salz- oder geröstetete Kartoffeln, auch Reis dazu.

Pichelsteiner Fleisch (Bavarian Stew). 2 Portionen. Der Name dieses Fleischgerichtes kommt daher, daß die Bewohner der Donau-Ebene in der Straubinger Gegend bei ihren Ausflügen nach dem im bayrischen Walde gelegenen Pichelstein ihr zur Mahlzeit bestimmtes Fleisch zerschnitten und mit den nöthigen Zuthaten vermischt in besonderem Blechgeschirr mitzunehmen und im Freien über einer Spiritusflamme zu kochen pflegen. Zur Zubereitung dieses Gerichtes gehört vor Allem ein passendes Gefäß, eine aus zwei in einander greifenden Theilen bestehende Blechcasserole, welche

so fest schließt, daß man sie auf dem Feuer so wenden kann, daß der Deckel zum Boden wird. Unter dem Namen „Pichelsteiner Maschine“ ist diese Blechcasserole in den größeren Kücheneinrichtungs-Geschäften zu haben.

1½ Pfund mageres, sehnenfreies Rindfleisch (Sirloin oder Round) wird geklopft, in fingerdicke Würfel geschnitten, gut gesalzen und etwas gepfeffert. Während das Salz das Fleisch durchzieht, schneidet man 6 mittelgroße rohe Kartoffeln in nicht zu dünne Scheiben, dann, wenn möglich, junge Möhren in kleine Würfel, ungefähr 1 Kaffeetasse voll, ebenso ½ Tasse klein geschnittene Sellerie und je 2 Löffel klein geschnittene Petersilie und Zwiebeln. Den Boden des Kochgeschirres belegt man reichlich mit Mark aus Rindsknochen oder mit Nierenfett und etwas Butter, darauf kommt eine Schicht Fleisch, welche dann mit einer Schicht Kartoffeln und Möhren, vermischt mit den geschnittenen Zwiebeln, Sellerie und Petersilie sowie einer Messerspitze Kümmelkörnern, bedeckt wird. Von diesen abwechselnden Lagen, wobei zum Schluß eine Lage Rindsmark kommt, thut man soviel in das Gefäß, daß dasselbe gefüllt wird. Die beiden Theile werden nun fest auf einander gesteckt, und das Gericht auf dem zur Maschine gehörenden Spiritusapparat 1 Stunde lang gekocht. In der Zwischenzeit wird die Casserole nach einer halben Stunde einmal umgewendet. (In der Küche kocht man es auf der heißen Herdplatte oder auf dem Gasofen.)

Aufgetragen wird das Gericht in der Pichelsteiner Maschine. Bei großer Wäsche, beim Reinmachen oder Umziehen ist es wegen seiner schnellen Zubereitung sowie seiner Nahrhaftigkeit und seines Wohlgeschmackes der Hausfrau besonders zu empfehlen. Es hat ein ausgezeichnetes Aroma und kommt als ein Lieblingsgericht des Fürsten Bismarck öfter auf dessen Tafel. Werden die gesalzenen und gepfefferten Fleischstücke, ehe man dieselben in den Topf schichtet, bei starker Hitze in einer Beefsteakpfanne mit heißgemachter Butter und Nierenfett etwas angebraten, so schmeckt die Speise umso besser; auch kann man die Portionen der Möhren, Sellerie, Zwiebeln und Petersilie je nach Geschmack verändern.

Gulasch (Hungarian Goulash.) 2 Portionen. 1 Pfund mageres Rindfleisch wird geklopft und in daumendicke viereckige Würfel geschnitten. Man macht eine fein geschnittene Zwiebel, etwas

Salz, 1 Prise Kümmel und 1 Messerspitze Paprika oder weißen Pfeffer mit 2 Unzen kleingeschnittenem Speck und 1 Theelöffel Butter heiß, läßt das Fleisch dann etwas anbraten, stäubt 1 Eßlöffel Mehl darüber, gibt 1 Tasse Fleischbrühe oder heißes Wasser dazu und läßt es gut zugedeckt 1½ Stunde dünsten. In der letzten halben Stunde läßt man einige in Viertel geschnittene rohe Kartoffeln mitdünsten. Man kann auch die Kartoffeln für sich kochen und als Beigabe, mit etwas gehackter Petersilie bestreut, dazu geben.

Klopse (Beef Balls). 2 Portionen. ½ Pfund Rindfleisch vom Top of Sirloin oder Round und ¼ Pfund Schweinefleisch werden von Haut und Sehnen befreit und fein gehackt, ebenso einige Sardellen. Dann werden 1 feingeschnittene Zwiebel, Pfeffer, Salz, ein wenig Muskatnuß, 1 Ei, 1 geriebenes Milchbrot oder 1 gestoßener Zwieback mit dem Fleisch gut durchgeknetet. Das Fleisch formt man in 6 Stück runde Klopse und wälzt sie in geriebenem Milchbrot. Hierauf wird 1 Eßlöffel Butter mit 1 geschnittenen Zwiebel gebräunt und die Klopse darin 20 Minuten, zugedeckt, langsam gebraten. Zu der Brühe thut man 1 Tasse kochendes Wasser, 2 Citronenscheiben, etwas geriebene Semmel, läßt dann die Brühe aufkochen, legt die Klopse hinein und richtet an. Man gibt gekochte Kartoffeln, Salat oder Gemüse dazu.

Fricadellen (Fricandelles). 2 Portionen. ¾ Pfund fein gehacktes Rindfleisch wird mit einer in Wasser aufgeweichten Semmel, welche sodann ordentlich ausgedrückt wird, etwas Pfeffer, Salz, sowie etwas geriebener Citronenschale und 1 Ei gut vermengt und alsdann 6 Fricadellen davon geformt, die in brauner Butter oder Fett mit zerschnittenen Zwiebeln auf beiden Seiten braun gebraten werden. Man gibt sie zu allen Arten Gemüse, Salzkartoffeln oder Salat. Man kann auch Reste von gebratenem oder gekochtem Fleisch dazu benutzen, nur ist es dann besser, auf ungefähr 1 Pfund Fleisch 2 Eier zu verwenden; benutzt man halb frisches und halb gekochtes Fleisch, so genügt jedoch 1 Ei.

Falscher Hasenbraten (Mock Rabbit). 2 Portionen. ½ Pfund gehacktes mageres Rindfleisch, ½ Pfund gehacktes Kalbfleisch, 3 Eier, 1 feingeschnittene Zwiebel, 1 Tasse geriebenes Weißbrot, 1 Theelöffel gewiegte Petersilie, 1 Theelöffel Salz, etwas

Muskatnuß und 1 Messerspitze Pfeffer werden gut gemischt und wie ein langes Laib Brot geformt. Dann schneidet man Speck in dünne schmale Streifchen und steckt dieselben in die Oberfläche der Fleischmasse so, daß dieselben noch ein wenig herausstehen. Im Bratofen wird dieser Braten am ansehnlichsten und wohlschmeckendsten. Das Fleisch wird mit ½ Pfund Butter und 1 Tasse Wasser in einer Bratenpfanne 1¼ Stunden unter mehrmaligem Begießen gebraten. ½ Stunde vor dem Anrichten wird 1 Tasse dicker, saurer Rahm darüber gegossen; oder man kann auch das Fleisch vor dem Braten mit geriebener Brotrinde überstreuen. Man gibt Salat dazu; kalt aufgeschnitten schmeckt dieses Gericht zum Lunch oder Thee vorzüglich.

Pfeffer-Potthast (Westphalian Beef Stew). 2 Portionen. 2 Pfund Kurzrippe wird in dollar-große Stücke gehackt, mit heißem Wasser übergossen und mit 1 Pint Wasser und etwas Salz auf's Feuer gebracht. 1 Tasse in Scheiben geschnittene Zwiebeln, 2 Lorbeerblätter, sowie ganzer weißer und Nelkenpfeffer werden hinzugefügt. Später gibt man einige Citronenscheiben ohne Körner und einige Kapern dazu. Die Sauce muß nach Pfeffer und Citrone schmecken. Fleischklößchen, in Fleischbrühe oder Wasser gekocht, in die Sauce gelegt, machen die Speise angenehmer. Man gibt Salzkartoffeln dazu.

Rindfleisch mit Möhren (Inky-pinky Beef). Von Knochen und Fleischabfällen macht man eine kräftige Brühe, welche man mit 2 kleingeschnittenen Möhren und 2 geschnittenen Zwiebeln aufkocht und durchschlägt. In diese Sauce gibt man kleine Scheiben von kaltem Roastbeaf, sodann einige Möhren, Essig, Salz und Pfeffer und läßt Alles noch 5 Minuten dämpfen; die Sauce verdickt man mit Mehl und Butter und gibt als Beilage gekochte Kartoffeln.

Kaltes Rindfleisch auf französische Art (Cold Beef, French Style). Gekochtes, saftiges Rindfleisch schneidet man in hübsche dünne Scheiben, ordnet dieselben auf einer Schüssel, belegt sie mit Sardellenstreifchen, zerschnittenen hartgekochten Eiern, Pfeffergurken, gehackter Petersilie und Schnittlauch, streut etwas Pfeffer und Salz darauf, gießt etwas Salatöl und Essig darüber und gibt es, ohne zu mischen, zu Tisch.

Panierte Rindfleischscheiben (Slices of Beef Baked). Hierzu verwendet man Reste von gedämpftem oder auch von gekochtem Rindfleisch, schneidet dieselben in Scheiben, bestreicht sie mit Ei und wälzt sie in geriebenem Weißbrot, um sie in heißer Butter oder Fett braun zu braten. Eine Senfsauce und gekochte Kartoffeln gibt man dazu.

Fleischmus (Plain Hash). Uebrig gebliebenes, gekochtes, gebratenes oder gedämpftes Rindfleisch wird fein gehackt. Zu 1 Quart davon nimmt man 1 feingeschnittene Zwiebel und 2 hartgekochte, gewiegte Eier, mischt alles gut mit 1 Tasse heißem Wasser, thut es in eine Pfanne, fügt noch 1 Eßlöffel Butter, etwas Pfeffer und Salz bei, und läßt es unter fortwährendem Umrühren auf einem schwachen Feuer 15 Minuten dünsten.

Gebackenes Fleischmus (Baked Hash). 1 Pint in Scheiben geschnittene rohe Kartoffeln werden in einer Pfanne mit 1 Pint Wasser 5 Minuten gekocht; dann wird 1 Quart in kleine Stücke geschnittenes, gekochtes Rindfleisch mit noch etwas Wasser, um die Masse feucht zu halten, zugesetzt, und weitere 10 Minuten gedünstet. Hierauf wird es vom Feuer genommen, 2 geschlagene Eier, 1 Theelöffel Salz und 3 Prisen Pfeffer damit vermischt. Nun gibt man Alles in eine Backform und bäckt es 20 Minuten in einem heißen Ofen.

Fleischeierkuchen (Omelet of Beef). 2 Portionen. 1 Pfund Fleisch und 2 Zwiebeln werden fein gewiegt, mit kalt eingeweichtem und wieder ausgedrücktem Weißbrot, dem nöthigen Salz, Pfeffer, etwas Senf und 3 Eiern gemischt und dann in der Eierkuchenpfanne mit 1 Löffel Butter oder Fett auf beiden Seiten hellbraun gebraten. Die Masse muß etwas dünn sein. Benutzt man Reste gekochten Fleisches, so nimmt man auf 1 Pfund Fleisch 8 Eier. Gekochtes Fleisch ist trocken und würde daher die Masse ohne reichliches Ei bröckeln. Fleischeierkuchen lassen sich schnell zubereiten; man gibt irgend einen Salat dazu.

Pökelfleisch (Corned Beef). 2 Portionen. 1½ Pfund Corned Beef vom Schwanzstück (Rump) wird gewaschen, mit kochendem Wasser aufgestellt und 1½ Stunden gekocht. Soll es kalt genossen werden, so läßt man es in der Brühe nahezu erkalten, thut

es in eine irdene Schüssel und beschwert es mit einem Brett und darauf gelegtem Bügeleisen. Will man es warm essen, so thut man 2 halbirte Zwiebeln, sowie einen kleinen in 4 Stücke geschnittenen Kopf Weißkraut dazu und läßt ihn 1 Stunde mit dem Fleisch kochen. Je nach Geschmack kann man Kartoffeln mitkochen. Hat man ein großes Stück Fleisch, so rechnet man auf jedes Pfund Fleisch ½ Stunde Kochzeit. Kaltes Corned Beef kann man mit gehackten Zwiebeln und zerstoßenen Kartoffeln, unter Zusatz von etwas in Butter angeröstetem Weckmehl (geriebenem Brot) vermischen, in kleine Rollen oder Kuchen formen, diese wiederum in Weckmehl umdrehen und in heißem Schmalz oder Butter backen. Auch als Salat ist kaltes Corned Beef verwendbar. Je nach Quantität des Fleisches schneidet man Zwiebeln nicht allzu fein, hackt 1 oder 2 hartgekochte Eiweiße; die Dotter davon zerrührt man mit Salatöl, fügt langsam nach und nach Essig hinzu, ebenso Salz und Pfeffer und schüttet Letzteres über die feingeschnittene Masse. Auch ein Eßlöffel Tafelsenf dazwischengerührt schmeckt gut.

Geräucherte Rindszunge (Smoked Beef Tongue). Die Zunge wird 2 Stunden in lauwarmes Wasser gelegt. Man läßt sie dann in 2½ Stunden weich kochen, zieht die Haut ab und schneidet sie in Scheiben. Kalt oder warm ist dies eine vorzügliche Beilage zu Erbsen, Kohlrabi, Spinat und Winterkohl. Die Zungenschnitte werden kranzförmig auf eine Schüssel gelegt und mit Petersilie in der Mitte und im Kranze herum garnirt.

Rindszunge mit Sauce (Beef Tongue with Sauce). Eine frische Zunge wird mit etwas Salz zwei Stunden gekocht und dann abgezogen. 2 Löffel Butter läßt man in der Pfanne heiß werden, schwitzt darin 1 mittelgroße feingeschnittene Zwiebel und 2 Eßlöffel Mehl gelb, gibt von der eingekochten Zungenbrühe dazu, sowie einige Citronenscheiben (ohne Kerne), etwas Pfeffer, auch wohl ½ Glas Weißwein und legt die in Scheiben geschnittene Zunge in diese kochende Brühe. Nachdem sie ¼ Stunde langsam darin gekocht hat, richtet man an. Die Sauce, welche recht sämig sein muß, zieht man mit 1 Eidotter ab, schlägt sie durch und gibt sie über die Zunge. Dieses ist eine feine, wohlschmeckende Speise. Gibt man 1 Eßlöffel getrocknete Champignons und 1 kleine Messerspitze Paprika in die Sauce, so wird sie pikanter.

Gebratene Ochsenleber (Bullock's Liver Fried). 2 Portionen. 1½ Pfund Ochsenleber wird abgespült, die Haut abgezogen, und in fingerdicke Scheiben geschnitten. Dann nimmt man ¼ Pfund Speck (Bacon), schneidet ihn in Streifen, bestreut dieselben mit Pfeffer und Salz und steckt sie in die Leberscheiben, streut nun etwas Mehl darüber und bratet sie in Butter und Schmalz auf beiden Seiten braun. Es darf kein Wasser zugegossen werden, so lange die Leber in der Pfanne bleibt. Die Sauce bereitet man, indem man etwas kochendes Wasser in das Fett in der Pfanne schüttet, aufkocht, etwas Mehl dazu rührt und mit Pfeffer, Salz und etwas Citrone würzt.

Ochsenherz-Hachee (Hash of Beef's Heart). 2 Portionen. ½ Herz wird gekocht, recht fein gehackt und mit 1 Lorbeerblatt, 3 Pfefferkörnern, 1 Prise Allspice, 1 Stück klein geschnittener Salzgurke, einem eigroßen Stück Butter, Essig, Zucker und Salz nach Geschmack in 1½ Pint kochendem Wasser 1 Stunde gekocht. 10 Minuten vor dem Anrichten gibt man 1 Löffel Korinthen dazu, läßt aufkochen, und macht die Sauce mit etwas Mehl sämig. Man gibt Salz- oder geröstete Kartoffeln als Beilage.

Kuttelflecke, Kaldaunen (Boiled Tripe). 2 Portionen. 1½ Pfund Kuttelflecke werden, nachdem sie gewaschen und geputzt sind, mit heißem Wasser aufs Feuer gebracht und ½ Stunde gekocht. Dann werden sie in kaltem Wasser abgekühlt und in 2 Zoll lange, schmale Streifen geschnitten, hierauf in kochendem Salzwasser mit 1 Zwiebel, Möhre und 1 Lorbeerblatt 2 Stunden lang gekocht. Inzwischen bereitet man folgende Sauce: Man röstet 1 Löffel Mehl mit 1 Löffel Butter, aber nur schwach, damit es nicht gelb wird, schüttet 2 Schöpflöffel Fleischbrühe oder heißes Wasser dazu, gibt ein wenig geriebene Citronenschale, den Saft von ½ Citrone und etwas Muskatnuß daran; die geschnittenen Kuttelflecke läßt man noch ¼ Stunde kochen, verrührt dann 2 Eigelb, gießt von der Sauce unter fortwährendem Rühren dazu und gibt sie dann mit Kartoffeln oder Nudeln zu Tische. Die in den größeren Städten der Ver. Staaten käuflichen Kuttelflecke sind gereinigt und gebrüht, aber nicht gekocht.

Gedünstete Kuttelflecke (Stewed Tripe). 2 Portionen. Kuttelflecke sollten niemals geröstet werden, da sie durch

Rösten nicht nur schwer verdaulich werden, sondern auch an Wohlgeschmack verlieren. 1 Pfund gereinigte und gekochte Kuttelflecke werden fein zerschnitten und 1 Stunde lang in 2 Glas Weißwein gelegt. Nachdem in einem Topf 1 Löffel Butter heiß gemacht und 1 fein geschnittene Zwiebel darin schwach gebräunt worden ist, werden die Kuttelflecke (ohne den Wein, in welchem sie lagen) beigesetzt und langsam ¼ Stunde gedünstet. Sobald sie gar werden, kommt Salz und ein bohnengroßes Stück Fleischextrakt dazu. Erst wenn die Kuttelflecke vom Feuer genommen sind, wird 1 Eßlöffel Weinessig und der Wein, in welchem sie gelegen, zugerührt und die nöthige Menge Pfeffer darauf gestreut. 1 Eßlöffel Kapern beigefügt, macht die Speise zu einem vortrefflichen Mittel gegen —— Katzenjammer.

Kuheuter (Cow's Udder). Das Kuheuter ist seiner mannigfachen Verwendung und Billigkeit wegen in der Küche sehr nützlich. Das Euter wird gewaschen und in einem großen Topf mit Salzwasser, 1 Zwiebel, 1 Lorbeerblatt und etwas Wurzelwerk langsam 4—5 Stunden gekocht. Dann nimmt man es aus der Brühe, läßt es abkühlen, häutet es und schneidet es in dreifingerbreite Scheiben. In Ei und etwas geriebenem Weißbrot gewälzt und dann in Butter gebraten und mit etwas Citronensaft beträufelt, geben diese Scheiben eine passende Beilage zu Sauerkraut, Grünkohl, Erbsen und Linsen. Man kann auch die Scheiben in einer Sardellen-, Zwiebel- oder Tomatensauce dünsten. Die Brühe, worin das Euter gekocht wurde, kann man zu Reis-, Nudel- oder Gräupchensuppe verwenden.

Kalbfleisch.

Das Kalbfleisch ist am besten von einem Thiere, welches 6—8 Wochen alt ist. Das Fleisch jüngerer Thiere ist wässerig und kraftlos, dagegen das der 3 Monate alten Kälber grobfaserig. Gutes Kalbfleisch soll eine zarte rosa Farbe und reichliches weißes Fett haben. Obgleich es das ganze Jahr, besonders in Bayern, gegessen wird, schmeckt es doch vom Mai bis September am besten.

Gebratener Kalbsschlegel, Keule (Roast Leg of Veal). Ein Stück vom Schlegel oder eine ganze Keule wird

gehäutet, mit einem feuchten Tuche gereinigt und mit Salz und Pfeffer eingerieben. In einer Bratpfanne läßt man 2 Löffel Butter und das abgeschnittene Fett heiß werden, fügt 2 in Scheiben geschnittene Zwiebeln und 1 Möhre hinzu, legt das Fleisch in die Pfanne, übergießt es sofort mit der heißen Butter und bratet es in einem heißen Ofen unter öfterem Begießen mit der geschmolzenen Butter ½ Stunde. Dann schüttet man 1 Tasse heißes Wasser zu der Brühe, legt ein Stückchen Brotrinde und wo möglich einige getrocknete Champignons bei, begießt den Braten öfters, und läßt ein 8—10 Pfund schweres Stück Fleisch 2—2½, ein kleines Stück 1¼—1½ Stunden braten. In der letzten Viertelstunde kann man das Fleisch mit einigen Löffeln saurem Rahm übergießen, wodurch es eine schöne Kruste bekommt. Das an der Pfanne Angesetzte wird mit einem Blechlöffel abgekratzt, noch einmal mit der Sauce aufgekocht, durchgeseiht und in einer Saucenschüssel servirt. Als Beilage dazu gibt man geröstete Kartoffeln, einen der verschiedenen Arten Salate oder Compot.

Kalbsbraten im Topf (Pot Roast of Veal). Im Sommer ist es angenehm, auf einem Gas- oder Kerosinölofen zu braten. Man häutet das Fleisch, wischt es mit einem feuchten Tuche ab, läßt in einem Topfe Butter, Fett und einige Streifen Speck (Bacon) mit 1 Zwiebel heiß werden, legt den mit Salz bestreuten Braten hinein und läßt ihn an beiden Seiten hellbraun werden, während man ihn öfter hin und her schiebt, ohne hinein zu stechen. Dann gießt man ½ Tasse Milch, sowie nach und nach ½ Tasse Wasser hinzu, fügt 1 Lorbeerblatt bei und läßt ihn gut zugedeckt, mit der runden Seite nach oben, unter öfterem Begießen, wie beim Ofenbraten, 1½ Stunde lang braten. Nimmt man ein größeres Stück Fleisch, so muß man es ¼ oder ½ Stunde länger dünsten lassen.

Gedämpftes Kalbfleisch (Stewed Veal). 2 Portionen. 1½ bis 2 Pfund Kalbfleisch wird in einem Topf, worin 2 Löffel Butter heiß gemacht wurden, von beiden Seiten hellbraun gebraten, gesalzen, mit einigen Löffeln Fleischbrühe oder Wasser, worin vorher Zwiebeln, Wurzelwerk und Pfefferkörner 1 Stunde lang gekocht haben, übergossen und alsdann im zugedeckten Topfe 1 Stunde lang gedünstet. Das Weichdünsten muß mit wenig Brühe geschehen, weil dadurch das Fleisch schmackhafter wird. Darum verzögert man das

zugießen, bis der Bratensatz ganz kurz eingeschmort ist. Das angerichtete Fleisch wird mit Schmorkartoffeln garnirt und mit der Sauce, welche man mit etwas Fleischbrühe oder Wasser wieder aufgekocht und durchgeseiht hat, übergossen. Dazu gibt man folgende Gemüse: Sauerampfer, Spinat, Blumenkohl, Spargel, Möhren, Sellerie und Kohlrabi; oder folgende Saucen: Tomaten-, Petersilien- und Meerrettigsauce. Ferner munden alle Arten grüner Salat dazu.

Gedämpfter Kalbsbraten in Buttermilch (Stewed Veal with Cream Sauce). Durch Aufbewahren in Buttermilch, welche man einen um den anderen Tag erneuert, können auch Familien auf dem Lande, die nicht immer frisches Fleisch erlangen und dasselbe nur schwer vor unangenehmem Beigeschmack schützen können, das Kalbfleisch im Sommer 4—5 Tage, im Winter doppelt so lange bewahren. Zum Gebrauche wird es dann abgespült, abgetrocknet und in die heiße Butter gebracht, um darin 1 Stunde lang zu braten. Wenn etwas Schinken, einige Zwiebeln, 1 Lorbeerblatt, etwas Muskat und Wurzelwerk mit dem Fleische gedünstet wird, so erhöht das den Wohlgeschmack bedeutend. In die Sauce gibt man ½ Tasse Rahm, kocht sie auf und würzt mit etwas Citronensaft.

Kalbsnierenbraten (Roast Loin of Veal, Kidney Part). Für eine kleine Personenzahl, wo eine Keule zu viel wäre, ist ein Nierenbraten sehr angenehm. Ein Nierenstück von 3 oder mehr Pfund wird ausgebeint, das dünne Bauchfleisch innen mit Salz und Pfeffer eingerieben, über die Nieren gerollt und mit Bindfaden verschnürt. Man legt das Fleisch in heiße Butter und bratet es unter fleißigem Begießen 1½ Stunde lang. Die Sauce macht man wie beim Kalbsbraten. Man kann auch nach 1stündigem Braten 1 Tasse sauren Rahm darüber schütten, und unter öfterem Begießen eine braune Kruste braten.

Gefüllte Kalbsbrust (Stuffed Breast of Veal). Die Brust wird geklopft, die Rippenknochen kurz abgehauen und das Fleisch von den Rippenknochen gelöst, so daß es blos noch an beiden Enden zusammenhängt. Man muß die obere Haut zwischen Fleisch und Knochen ausdehnen, ohne ein Loch darin zu machen. Einige Semmeln (Rolls) weicht man in Wasser auf und drückt sie gut aus.

1 Löffel Butter läßt man in der Pfanne zergehen, röstet darin 1 Löffel fein geschnittene Zwiebeln, gibt 1 Löffel Mehl sowie die Semmeln dazu und röstet dies auf dem Feuer bis es sich von der Pfanne loslöst. Dann nimmt man die Masse vom Feuer, schlägt 4 ganze Eier hinein, gibt Salz, Pfeffer, Muskatnuß, gewiegte Petersilie, ein wenig Majoran und 1 Messerspitze feingeschnittene Citronenschale dazu und mischt Alles gut. Hiermit füllt man die Kalbsbrust, näht dieselbe sorgfältig zu, damit beim Braten die Füllung nicht herausfließen kann, gibt sie in eine Bratpfanne, deren Boden man mit einer geschnittenen Zwiebel, Nierenfett oder Speckscheiben belegt hat, schüttet Butter darüber und läßt sie unter fleißigem Begießen 1½ Stunde braten. Während des Bratens gibt man etwas heißes Wasser zu, damit die Sauce nicht verbrenne. Den Bratensatz kocht man los und gibt ihn als Sauce dazu.

Kalbsschulter (Roast Shoulder of Veal) wird in derselben Weise wie die Kalbsbrust zubereitet. Man läßt beim Einkauf der Schulter den Knochen herausnehmen, füllt den Platz, welchen der Knochen einnahm, mit der für die Kalbsbrust gebräuchlichen Fülle und bratet sie wie im vorhergehenden Recepte angegeben wurde.

Kalbs-Cotelets (Veal Chops). 2 Portionen. Für eine kleine Familie sind Cotelets vortheilhafter als Braten, weil letzterer nur in größeren Stücken wirklich saftig zubereitet werden kann. Brauchen Cotelets auch nicht so viel Zeit wie ein Braten, so brauchen sie desto mehr Aufmerksamkeit, wenn man sie nicht anbrennen oder saftlos auf den Tisch bringen will. 1½ Pfund vom Rippenstück läßt man sich beim Einkauf in 4 Stücke zurichten. Wer es ohne Knochen liebt, löst sie heraus, klopft das Fleisch und bereitet es zu einer schönen rundlichen Scheibe, bestreut es mit Salz und Pfeffer, wälzt sie in Ei und hierauf in gestoßenem Weißbrot oder Zwieback. 2 Eßlöffel Butter oder Schmalz werden in einer Pfanne heiß gemacht und die Cotelets hineingelegt. Während die untere Fläche der Cotelets in der Pfanne bratet, darf man dieselben nicht ruhig auf einem Flecke liegen lassen; man muß sie von Zeit zu Zeit hin- und herschieben, sonst brennen sie an und bekommen einen brenzlichen Geschmack. Ist die eine Seite braun gebraten, so wendet man die Stücke um und bratet sie dann noch unter öfterem Begie-

ßen mit der Sauce ungefähr 10 Minuten in der offenen Pfanne. Ein paar Tropfen Citronensaft darüber zu träufeln, ist sehr zu empfehlen. Blumenkohl, Erbsen und Spargel schmecken besonders gut dazu. Alle Cotelets kann man Tags zuvor zurecht machen, in zerlassene Butter tauchen oder vielmehr ganz damit bedecken, sodaß die Luft vom Fleisch abgeschlossen ist; so halten sie sich zugedeckt sogar einige Tage. Man vermeide es, die Cotelets mit der Gabel anzustechen, damit kein Saft verloren geht.

Wiener Schnitzel (Veal Cutlets, Viennese Style). Man schneidet dieselben aus einem Kalbsschlegel gegen den Fleischfaden von der Größe der Cotelets, klopft sie tüchtig und behandelt sie dann wie Cotelets. Man legt eine Citronenscheibe darauf, oder auch fein gewiegte Sardellen, einige Kapern oder Gurkenscheiben.

Kalbsrouladen (Roulade of Veal). 2 Portionen. 1½ Pfund Kalbfleisch von der Keule wird in fingerdicke, ungefähr 4 Zoll lange und breite, viereckige Scheiben geschnitten und breit geklopft. Alle Abschnitte von dem Kalbfleisch werden mit halb soviel Speck oder Schinken fein gewiegt; dann gibt man 1 Ei, Pfeffer, Salz, etwas gewiegte Petersilie und Muskatnuß darunter und streicht die Masse auf die Fleischscheiben, rollt dieselben zusammen, bindet sie mit Bindfaden und legt sie in einen Topf, dessen Boden man mit Nierenfett oder Butter nebst etwas Wurzelwerk belegt hat. Nun bratet man die Rouladen an, gibt einige Löffel Fleischbrühe oder heißes Wasser — und, so man hat, 1 Glas Weißwein — dazu und läßt sie 1 Stunde lang, gut zugedeckt, weich dünsten. Dann nimmt man den Faden ab, kocht den Bratensaft mit 2 Löffeln heißem Wasser oder Fleischbrühe los, gibt, wenn die Sauce zu dünn, noch etwas Mehl hinein und gießt sie über die Rouladen. Man gibt junges Gemüse und Salzkartoffeln dazu.

Kalbscotelets auf neapolitanische Art (Veal Chops with Maccaroni and Tomato Sauce). Die Cotelets werden mit Salz und Pfeffer gewürzt, in Ei getaucht und in einer Mischung, zur Hälfte von geriebenem Weißbrot und zur Hälfte von geriebenem Parmesankäse umgewendet, auf beiden Seiten schön braun gebraten und zu Maccaronis, die mit etwas Tomatosauce vermischt sind, gegeben.

Kalbs-Fricassee (Fricassee of Veal). 2 Portionen. $1\frac{1}{2}$ Pfund Kalbfleisch, vom Bauche oder von der Brust, schneidet man in 1 Zoll lange und ebenso breite Stücke, macht 2 Löffel Butter in einem Topf heiß, fügt $\frac{1}{2}$ Löffel Mehl bei, legt das mit etwas Salz bestreute Fleisch hinein und dünstet es $\frac{1}{4}$ Stunde. Dann gießt man so viel heißes Wasser hinzu, daß das Fleisch zur Hälfte bedeckt wird, gibt 3 Pfefferkörner dazu und läßt es 2 Stunden langsam dämpfen. Hat man Spargel oder Blumenkohl, so gibt man ersteren in Wasser zuvor halb gar gekocht dazu; der Blumenkohl wird, in kleine Stückchen zerschnitten, in Wasser und Salz langsam gar gekocht, und behutsam auf ein Sieb gelegt, damit das Wasser abfließt und der Blumenkohl ein schönes Ansehen behält. Dann richtet man das Fleisch in der Mitte der Schüssel an, legt den Blumenkohl rings herum und gibt über das Fleisch die mit Eidotter, etwas Mehl und Citronensaft verdickte Fricasseesauce. Man kann auch Mark- oder Semmelklößchen in die Sauce geben.

Ein andere Art Fricassee bereitet man, indem man das Fleisch mit Salz und 1 Zwiebel in heißem Wasser aufstellt und $\frac{1}{4}$ Stunde kocht. Dann wird es in Stücke geschnitten und mit 2 Löffel Butter, etwas geschnittener Zwiebel, 1 Lorbeerblatt und ein wenig fein geschnittener Citronenschale in einen Topf gelegt und auf nicht zu starkem Feuer $\frac{1}{4}$ Stunde lang bei öfterem Umschwenken gedünstet. Hierauf nimmt man das Fleisch heraus, rührt 2 Löffel Mehl in die Sauce, füllt mit der Brühe, worin das Kalbfleisch gekocht wurde, in dem Maße auf, daß die Sauce dicklich bleibt, thut das nöthige Salz hinzu und läßt das Fleisch $1\frac{1}{2}$ Stunde kochen. Vor dem Anrichten rührt man 2 Eidotter sowie den Saft einer halben Citrone in die Sauce. Man gibt Salzkartoffeln dazu.

Pfefferfleisch (Veal with Pepper Sauce). 2 Portionen. $1\frac{1}{2}$ Pfund Kalbsbrust oder -Schulter werden in 2 Zoll große Stücke getheilt, mit heißem Wasser abgebrüht, mit frischem Wasser abgekühlt und auf ein Sieb zum Abtropfen gelegt. Indeß läßt man 1 Löffel Butter in einem Topf heiß werden, dämpft eine gehackte Zwiebel darin, gibt das Fleisch hinzu, bestreut es mit Pfeffer, Salz, gehackter Citronenschale, 1 Lorbeerblatt, 1 Löffel Mehl, und läßt es gut zugedeckt $\frac{1}{2}$ Stunde lang dünsten. Dann gießt man 1 Tasse

heißes Wasser dazu und läßt noch ¼ Stunde dämpfen. Vor dem Anrichten gibt man in die Sauce den Saft einer halben Citrone.

Kalbfleisch-Klopse mit Petersiliensauce (Veal Balls with Parsley Sauce) 2 Portionen. ¾ Pfund gehacktes Kalb- und Schweinefleisch vermengt man mit einer altbackenen, geriebenen Semmel (die Rinde davon wird eingeweicht und gut ausgedrückt), 1 feingeschnittenen Zwiebel, Pfeffer, Salz und ein wenig Muskat, sowie 2 Eiern, mischt Alles gut untereinander und formt Klopse von der Größe und Form eines Eies davon. Dann schwitzt man 1 Eßlöffel Butter mit etwas Mehl, verrührt es mit 1 Tasse heißem Wasser, gibt ½ Sellerieknollen, in Stücke geschnitten, dazu und läßt dieselben weich werden. ¾ Stunde vor dem Anrichten legt man die Klopse in die Sauce und läßt dieselben langsam gar kochen. Sollte die Sauce einkochen, so muß man einige Löffel heißes Wasser dazu geben. 5 Minuten vor dem Anrichten gibt man 1 Löffel fein gewiegte Petersilie in die Sauce.

Gebratene Kalbsleber (Calf's Liver Fried). 2 Portionen. 1 Pfund Kalbsleber wird abgespült, die Haut abgezogen, in 4 Scheiben geschnitten, mit Pfeffer bestreut und in Mehl gewälzt. Dann macht man 1 Löffel Butter in einer Pfanne heiß, gibt etwas gehackte Zwiebel und Petersilie dazu, bratet die Leber in 10 Minuten auf beiden Seiten braun und salzt sie. Längeres Braten oder zu frühes Salzen macht die Leber trocken. Man fügt 1 Tasse Wasser bei, deckt zu, läßt die Leber noch 2 Minuten dämpfen und richtet sie dann sofort in der Sauce an. 1 Theelöffel Tischsenf (Mustard) in die Sauce gerührt, nachdem die Leber aus der Pfanne genommen ist, macht dieselbe gewürzig. Man gibt Gemüse, Salat oder Kartoffeln dazu.

Gebratene Leber mit Speck (Liver and Bacon). 2 Portionen. 1 Pfund Leber wird in dünne Scheiben geschnitten und abgebrüht. Dann schneidet man ½ Pfund Speck (Bacon) in ebenso viele Scheiben wie man die Leber geschnitten hat. Diese Speckscheiben bratet man in der Pfanne braun, nimmt sie dann heraus, legt sie auf eine gewärmte Schüssel und hält dieselbe warm. Die Leberscheiben werden mit Mehl bestreut, gepfeffert und gesalzen und in dem ausgebratenen Speckfett 10 Minuten auf beiden Seiten

braun gebraten. Dann legt man die Leberscheiben auf die gewärmte Schüssel und 1 Scheibe Speck auf jede Scheibe Leber. In die Pfanne gibt man nun 1 Löffel Mehl zu dem Fett, mischt gut und rührt 1 Tasse heißes Wasser dazu, würzt mit Pfeffer und Salz und gießt die Sauce um die Leberscheiben.

Gebratene Kalbsleber mit Zwiebeln (Liver and Onions). 2 Portionen. 1 Pfund Kalbsleber wird gehäutet, in bleistiftstarke und fingerlange Scheiben geschnitten, in Mehl gewälzt und 8 bis 10 Minuten in Butter, Fett oder mit Speck gebraten. 2 Zwiebeln werden nudelartig geschnitten und neben der Leber braun gebraten. Die gebratenen Leberscheiben werden zierlich auf eine gewärmte Schüssel gelegt, der zurückgebliebene Saft mit ein wenig Essig oder dem Saft einer halben Citrone angesäuert, etwas aufgekocht, über die Leber gegossen und mit den gebratenen Zwiebeln garnirt.

Gebratene Kalbsleber mit Aepfelscheiben (Liver and Apples). Die Leber wird behandelt wie vorher beschrieben, nur nimmt man statt der Zwiebeln Aepfelscheiben. Die Leberscheiben werden angebraten, dann läßt man sie zugedeckt auf schwachem Feuer 10 Minuten dünsten. Die Aepfelscheiben, fein geschnitten, dünsten mit der Leber.

Gedämpfte Kalbsleber (Stewed Liver). 2 Portionen. 1 Pfund gehäutete Kalbsleber wird in 2 Zoll lange fingerdicke Scheiben geschnitten. 2 Löffel Fett läßt man heiß werden, legt die Schnitte, nachdem sie mit etwas Mehl überstreut sind, mit einer geschnittenen Zwiebel hinein und läßt sie, gut zugedeckt, einige Minuten schmoren. Dann gibt man 1 Pint heißes Wasser oder Fleischbrühe, 1 Löffel Essig, 1 Lorbeerblatt, sowie einige Pfefferkörner dazu und läßt Alles ½ Stunde dämpfen. 5 Minuten vor dem Herausnehmen salzt man, läßt dann die Sauce noch einmal aufkochen und gießt sie über die Leber. Man gibt Salzkartoffeln oder Kartoffelbrei dazu.

Gekochter Kalbskopf (Dressed Calf's Head). Man entfernt aus einem gut gereinigten frischen Kalbskopf die Augen und Oberlefzen, spaltet ihn in 2 Hälften und nimmt das Gehirn heraus, welches zu etwas Anderem verwendet wird. Der Kopf

wird dann mit 2 Pfund Rindsknochen, 3 Möhren, 1 Selleriewurzel, 1 Zwiebel und etwas Petersilie 2 Stunden langsam gekocht. Nun löst man die Haut von den Knochen ab und schneidet sie in portionengroße Stücke, ebenso die Ohren. Die Zunge wird abgezogen und quer in fingerdicke Scheiben geschnitten. Hierauf legt man Alles in eine gewärmte Schüssel und hält es warm. In einem großen Topfe läßt man ein Stück Butter von der Größe eines Eies zergehen und rührt einen Löffel Mehl hinein. Dann gibt man 1 Pint von der Brühe, in welcher der Kalbskopf gekocht wurde, durch ein Sieb unter fleißigem Umrühren dazu, hierauf die Kalbskopf- und Zungenstückchen, 1 Kaffeelöffel Fleischextrakt, das in Bröckelchen geschnittene Eiweiß von 6 hartgekochten Eiern und 3 in Scheibchen geschnittene Essiggurken. Man läßt Alles 5 Minuten über gelindem Feuer unter öfterem Umrühren kochen, gibt dann 1 Kaffeelöffel Pfeffer, sowie den Saft einer halben Citrone dazu, rührt noch einigemal um und nimmt es sofort vom Feuer. Auf einer gewärmten Schüssel legt man die größeren Stücke in die Mitte, ringsherum die Zungenstückchen und als äußeren Rand Citronenscheiben mit Petersiliesträußchen. Ueber die Mitte der Schüssel gibt man etwas Sauce, die übrige in eine Saucenschüssel. Alles muß warm servirt werden. Dieses ist ein ausgezeichnetes Nachtessen für 6 bis 8 Personen; ein Gläschen leichter Weißwein ist der beste Trunk dazu.

Kalbsgehirnschnitten (Calf's Brain Fried). 2 Portionen. Das Kalbsgehirn wird enthäutet und mit Wasser, Salz, 1 Zwiebel, 1 Löffel Essig und einigen Pfefferkörnern ¼ Stunde lang gekocht. Sodann läßt man es abkühlen, trocknet es leicht ab und schneidet es in Scheiben. Diese werden gesalzen und gepfeffert, in Ei und Semmel gewälzt und an beiden Seiten gelbbraun gebraten. Statt des Kochens in Wasser kann man auch die mit Pfeffer und Salz bestreuten Scheiben des gereinigten Gehirns sofort in zerlassener Butter ¼ Stunde lang braten. In ersterem Falle macht man aus dem Wasser, in welchem das Gehirn gekocht hat, mit etwas Butter, Mehl und gehackter Petersilie oder Schnittlauch und etwas Citronensaft eine sämige Sauce oder gibt Gemüse als Beilage zu dem Gehirn.

Gebackene Kalbsmilch (Sweetbreads Fried). 2 Portionen. 4 Stück Kalbsmilch oder Bröschen werden, sobald sie vom Markt kommen, in kaltes Wasser gelegt, nach einer Stunde gereinigt, alle lappigen Theile und Häute entfernt und noch ¼ Stunde in lauwarmen Wasser gewässert. Nun kocht man dieselben mit Salz, Zwiebel und Wurzelwerk ¼ Stunde lang, schneidet sie dann in dicke Scheiben, taucht sie in Ei und dann in geriebenes Weißbrot und bratet dieselben in Butter auf beiden Seiten gelbbraun. Man kann auch folgende Sauce dazu geben: 1 Löffel Butter wird zu Schaum gerührt, ein Eigelb dazu gethan, 1 Messerspitze Salz, gleichviel Pfeffer, 1 Theelöffel Orangensaft und 4 Eßlöffel heißes Wasser zugesetzt und auf schwachem Feuer umgerührt. Einige in Scheiben geschnittene Essiggurken und einige Kapern in einer säuerlichen Sauce bilden eine andere Zugabe. Kalbsmilch sind die Halsdrüsen der Kälber, ungemein leicht zu verdauen und sehr nahrhaft.

Gebackene Kalbsmilch mit Carotten [kleinen Möhren] (Fried Sweetbreads with Carrots). Die Kalbsmilch wird wie in dem vorhergehenden Recepte angegeben, zubereitet. Nach dem Herausnehmen aus der Pfanne rührt man das Zurückbleibende mit etwas Fleischbrühe zusammen, ein Theelöffel Mehl kommt hinzu und die Sauce wird durchgeseiht entweder zu der oder über die Kalbsmilch gegeben. Die Carotten werden gut geputzt, dann läßt man sie in siedendem Wasser einmal aufwallen. Nun nimmt man sie mit dem Schaumlöffel heraus, legt sie auf ein Tuch und reibt sie mit diesem trocken, worauf man sie in feine Scheiben schneidet. In einem Casserole gießt man nun kräftige Fleischbrühe darüber, fügt etwas Pfeffer, Salz und eine Prise Zucker hinzu und läßt sie langsam weich dämpfen. Zuletzt stäubt man etwas Mehl darüber, träufelt den Saft einer Citrone dazu, schwenkt gut durch und richtet sie mit Petersilie bekränzt an. Sie dürfen nur sehr wenige, gut gebundene Sauce haben.

Kalbsgekröse in Fricassee-Sauce (Fricassee of Chitterlings). 2 Portionen. Man nimmt das Gekröse in eine Schüssel, reibt es stark mit einer Handvoll Salz, daß das Schleimige davon kommt, wäscht es nach diesem dreimal in warmem Wasser und siedet es in Salzwasser mit 1 Lorbeerblatt, Pfeffer- und Gewürz-

körnern in 2 bis 3 Stunden langsam weich. Zur Sauce schneidet man 1 Zwiebel, etwas Petersilie und ein wenig Citronenschale klein, röstet einen Kochlöffel Mehl in 2 Unzen Butter, dämpft das Geschnittene darin gelb, thut 1 Löffel Fleischbrühe, den Saft von einer Citrone, und Muskatnuß daran. Wenn das Gekröse weich ist, wird es in kaltes Wasser gelegt, fest ausgedrückt, in kleinen Stücken zu der Sauce geschnitten und kurz vor dem Anrichten mit 2 Eigelb legirt. Man gibt Kartoffeln, Nudeln oder Spätzle dazu.

Lungenmus (Hashed Calf's Lights). 2 Portionen. Herz und Lunge werden in kochendem Salzwasser ½ Stunde gekocht, dann fein gehackt. In einem Topfe schwitzt man Butter und Mehl zusammen, gibt kochendes Wasser oder Fleischbrühe dazu, fügt ein wenig Citronenschale, 1 Lorbeerblatt und einige Pfefferkörner bei und läßt Alles ½ Stunde schmoren. Dann thut man eine geriebene Semmel, 4 Löffel Essig oder den Saft einer Citrone hinzu, läßt Alles aufkochen und servirt mit Salzkartoffeln.

Ragout von Kalbsbraten (Hashed Veal). 2 Portionen. Etwaige Bratenknochen werden mit 1 gehackten Zwiebel, etwas Pfeffer, 1 Lorbeerblatt und 1 Quart Wasser 1 Stunde lang gekocht und die Brühe durchgeseiht. Dann werden 2 Löffel Mehl mit 2 Löffel Butter geschmälzt und mit der Brühe verrührt. Hat man noch Bratensauce, so kann dieselbe auch hineingethan werden. Das Bratenfleisch schneidet man in Würfel und kocht es in der Brühe 5 Minuten; kurz vor dem Anrichten fügt man 1 Löffel fein gehackte grüne Petersilie sowie ein wenig Salz bei. Man gibt Kartoffelbrei dazu.

Kalbsbraten zu wärmen. Der vorhandene Bratenrest wird in nicht zu dünne Scheiben geschnitten, auf eine irdene oder Porzellanschüssel gelegt, mit der Bratensauce übergossen, zugedeckt und in einen heißen Ofen oder auf kochendes Wasser gestellt, damit das Fleisch nur gut durchwärmt wird und nicht kocht. Durch Kochen würde dasselbe zähe werden. Ist Mangel an Bratensauce, so läßt man etwas Butter dunkelgelb werden und thut einige Löffel Rahm oder Milch, in welche man ein wenig Mehl gerührt hat, sowie etwas Fleischbrühe oder Fleischextrakt hinzu.

Hammelfleisch.

Das Hammelfleisch ist nächst dem Ochsenfleisch das kräftigste und gesündeste. Gutes Hammelfleisch ist leicht an seiner dunklen Farbe zu erkennen, während das weniger gute immer nur blaßroth aussieht. Bei Hammelfleisch ist es ein Haupterforderniß, daß man dasselbe nicht zu frisch geschlachtet kocht oder bratet. Das Fett vom Hammel gerinnt sehr leicht; deshalb sollen alle davon bereiteten Speisen auf erwärmtem Geschirr aufgetragen werden. Im Spätsommer und Herbst ist das Fleisch besonders schmackhaft und der Gesundheit zuträglich. Zum Aufwärmen ist es nicht besonders geeignet, da es dadurch einen wenig angenehmen Fettgeschmack bekommt.

Hammelbraten (Roast Mutton). $2\frac{1}{2}$ bis 3 Pfund Hammelfleisch vom Nierenstück oder der Keule sind genügend für einen kleinen Braten. Nachdem ein Theil des Fettes abgeschnitten und das Fleisch mit einem feuchten Tuche gereinigt worden ist, thut man das abgeschnittene, in kleine Stücke zertheilte Fett oder etwas Butter in den Brattopf, läßt das Fett heiß werden, legt das mit Salz und Pfeffer eingeriebene Fleisch hinein und bratet es von allen Seiten gelbbraun. Dann gibt man 2 Tassen kochendes Wasser, 2 in Viertel geschnittene Zwiebeln, 1 Lorbeerblatt, 1 kleine geschnittene Möhre, einige Gewürznelken und Pfefferkörner und 1 Stück Schwarzbrotrinde dazu und bratet das Fleisch $1\frac{1}{2}$ Stunde unter öfterem Begießen mit der Brühe. Die Sauce seiht man durch, entfettet sie und gibt sie in einer Saucenschüssel zu dem Braten, den man mit Kartoffeln, Bohnengemüse, Gurken- oder Selleriesalat auftischt.

Gebratene Hammelkeule (Roast Leg of Mutton). Die Hammelkeule wird gereinigt und mit Salz und Pfeffer eingerieben; 6—8 kleine Zwiebeln, oder nach Geschmack einige Knoblauchzehen, werden je einen Messerschnitt tief in das Fleisch gesteckt und dasselbe mit 3 Tassen kochendem Wasser, 1 Lorbeerblatt und 8 Gewürzkörnern in den heißen Bratofen geschoben, woselbst der Braten bei fleißigem Begießen $2\frac{1}{2}$ Stunde gebraten wird. Die Sauce wird mit 1 Löffel Mehl auf je 1 Tasse derselben verdickt und mit 1 Löffel Worcestershire Sauce und etwas Pfeffer und Salz gewürzt. Auf dem Ofen gebraten, muß der Topf während des Bratens gut zugedeckt werden. Gurkensalat schmeckt gut dazu.

Hammelkeule auf Wildpretart (Mutton, Venison Style). Die Keule wird ordentlich geklopft, von Haut und Fett befreit, in eine von gutem Wein- oder Cideressig durchnäßte Serviette eingeschlagen, und 4 bis 5 Tage in Zugluft aufgehängt, wobei man die Serviette täglich von Neuem anfeuchtet. Hierauf wird sie gut gespickt, 1 Tag in Milch gelegt, abgetrocknet, gesalzen und in ¼ Pfund Butter mit 6 Gewürznelken und 4 Pfefferkörnern in 2½ Stunden, unter öfterem Begießen mit der Bratenbrühe, gebraten. Die Sauce wird mit etwas Milch oder Rahm verdickt. Man kann auch, will man den Braten recht pikant haben, das Fleisch vor dem Braten, im Sommer 6, im Winter 10 Tage, in Rothwein legen und täglich darin umwenden. Beim Anrichten schneidet man den Braten in schöne Stücke und begießt sie mit der entfetteten Brühe. Man kann Kartoffelbrei, Maccaroni oder Reis dazu geben.

Gedünstete Hammelschulter (Braised Shoulder of Mutton). Die Hammelschulter gibt einen guten, kleinen Braten. Die Schulter wird ausgebeint, innen und außen gesalzen und gepfeffert, dann gerollt und zusammengebunden. 1 kleine Möhre, 1 Zwiebel, 2 Lorbeerblätter, etwas Citronenschale, 2 Nelken und 2 Wachholderbeeren werden zusammen fein gewiegt, das Fleisch damit tüchtig eingerieben, dann in einem irdenen Gefäß mit Essig und Wasser übergossen, 2 Tage an einen kühlen Ort gestellt und Morgens und Abends umgewendet. Mit 2 Tassen dieser Beize wird die Schulter, gut zugedeckt, gedünstet, bis sie weich und gebräunt ist. Dann nimmt man sie heraus, gibt 1 Löffel Mehl in die Sauce, gießt nach Bedarf etwas Fleischbrühe oder Rahm dazu, löst den Faden vom Fleisch und läßt die Sauce mit dem Fleisch noch einmal aufkochen.

Hammelrücken (Saddle of Mutton). 2 Portionen. Von 2½ Pfund Hammelrücken werden die Rippen über die Hälfte hinab ausgelöst, das Bauchfleisch nach innen zu aufgerollt und mit hölzernen Spießchen (skewers) befestigt. Dann spickt man das Fleisch mit Streifen von Speck, Sardellen und Essiggurken, salzt und dämpft es auf Speckscheiben mit feingeschnittener Zwiebel 1½ Stunde. Ist es weich, so schneidet man es in schöne Scheiben, welche man wieder zusammen schiebt, mit Sauce übergießt und mit Kastanien garnirt. Eingemachte oder frische Bohnen, weiße Rüben, Johannis- oder Preißelbeeren-Compot sind passende Beilagen.

Hammelsrippen (Mutton Chops). 2 Portionen. 1 Pfund Hammelsrippen werden geklopft und in runde Form gebracht, mit Pfeffer und Salz bestreut und in einer Pfanne, in welcher 1 Löffel Butter heiß geworden ist, auf beiden Seiten schön gelb gebraten. Junge Bohnen, grüne Erbsen, Wirsing, auch Senf- oder Tomatensauce eignen sich als Beilage.

Hammelsrippen in der Sauce (Mutton Chops with Gravy). 2 Portionen. 1 Pfund Hammelsrippen werden geklopft, mit Pfeffer und Salz bestreut, in Mehl gewälzt und auf beiden Seiten gelb gebraten; dann bestreut man dieselben mit feingehackter Zwiebel, fügt etwas abgeriebene Citronenschale bei, läßt dies zusammen aufdämpfen, gibt 1 Glas Wein, 2 Löffel Fleischbrühe und 1 Lorbeerblatt dazu und läßt es nochmals aufkochen; vor dem Anrichten muß das Fett sorgfältig abgeschöpft werden.

Hammelfleisch-Fricassee mit Semmelklößen (Mutton Fricassee). 2 Portionen. 1½ Pfund Hammelfleisch, vom Bauch und Rippen, wird mit 2 Quart Wasser, etwas Lauch, Sellerie, 1 Zwiebel, 2 Gewürznelken und 2 Pfefferkörnern 2 Stunden lang gekocht. Hat man Champignons, so fügt man einige bei, sie erhöhen den Wohlgeschmack des Gerichtes. Dann wird die Brühe durchgeseiht, das Fett abgenommen, und das Fleisch in 1 Zoll lange und breite Stücke geschnitten. Hierauf schwitzt man mit Butter 1 Löffel Mehl gelblich, rührt es in die Brühe und läßt das Fleisch noch ½ Stunde darin kochen. Die Semmelklöße werden in einem besonderen Topfe in ½ Stunde gar gekocht und bei dem Anrichten in das Fricassee gelegt.

Irish Stew. 2 Portionen. 1½ Pfund Hammelfleisch von Brust, Schulter oder Hals wird von Fett und Knochen gelöst und in viereckige Stücke geschnitten. Hierauf schält man 3 große rohe Kartoffeln und schneidet sie in Scheiben, ebenso 1 Möhre, 2 Zwiebeln und einen halben, kleinen Weißkrautkopf (etwa ½ Pfund schwer). Nun thut man das Fleisch mit 1 Quart Wasser in einen Topf, salzt und pfeffert es, gibt Möhren, Zwiebeln, Kraut und Kartoffeln dazu und läßt es 2 Stunden dämpfen. Vor dem Anrichten rührt man 1 Löffel Mehl mit Wasser an, läßt dies unter

beständigem Rühren hineinlaufen, gibt einige Kümmelkörner, Pfeffer und Salz dazu, kocht Alles einige Minuten und servirt. Man kann auch ein geschlagenes Eigelb hineinrühren.

Gekochtes Hammelfleisch (Boiled Mutton). 2 Portionen. 1½ bis 2 Pfund Hammelsbrust läßt man in kleine Stückchen von 1½ bis 2 Zoll Größe zertheilen, setzt es mit kochendem, gesalzenem Wasser und 1 Möhre, 1 Zwiebel, Sellerie, Lauch und einigen Kümmelkörnern aufs Feuer und läßt es 1½ Stunden kochen. Man gibt Kartoffelstückchen, Zwiebeln, Bohnen, Rüben, auch alle Kohlarten dazu.

Hammelfleisch-Pilau (Pillau of Mutton). 2 Portionen. 1½ Pfund Hammelbrust wird in zollgroße Stücke geschnitten und mit feingeschnittenem Hammelfett oder 1 Löffel Butter ¼ Stunde gedämpft, dann kochendes Wasser hinzugethan und das Fleisch 1 Stunde darin gedünstet. Nun wäscht man ½ Pfund Reis in kaltem Wasser und gibt ihn nebst dem nöthigen Salz und Pfeffer zu dem Fleisch, worauf die Speise höchstens noch ¼ Stunde kochen darf. Der Reis muß seine Kernform behalten. Zuletzt mischt man den durchgeschlagenen Brei von 4 gekochten Tomaten bei und bringt das Gericht recht warm auf den Tisch. Es muß so gekocht sein, daß man es noch mit der Gabel essen kann — zu steif gekocht, verliert es an Wohlgeschmack.

Ragout von Hammelfleisch (Ragout of Mutton). Man schneidet die Reste übrig gebliebenen Hammelbratens oder gekochten Hammelfleisches in zollgroße Stücke. Hat man Knochen übrig, so läßt man dieselben in einem Topfe mit soviel Wasser, daß sie gerade bedeckt sind, mit 1 geschnittenen Zwiebel 1 Stunde kochen. 1 Löffel Butter schmälzt man mit einem Löffel Mehl, kocht es mit 1½ Tasse Knochenbrühe oder Wasser ein, fügt Pfeffer, Salz und 1 Theelöffel Worcestershire Sauce bei, und läßt das Fleisch 2 bis 3 Minuten darin kochen, aber nicht länger, sonst wird es hart. Salzkartoffeln oder Kartoffelbrei, Kohlrabi oder Bohnen sind passende Beilagen.

Chinesisches Hammelfleisch (Mutton, Chinese Style). 2 Portionen. 1½ Pfund rohes Hammelfleisch und etwas Fett

schneidet man fein, vermischt es mit einer gehackten Zwiebel, einem kleinen, zerschnittenen Kopf Salat (Lettuce), ½ Pint oder ½ Kanne grünen Erbsen, thut es in einen Topf, worin 1 Löffel Butter heiß geworden ist, gibt 1 Tasse Wasser oder Fleischbrühe, Pfeffer und Salz dazu und dämpft es 1½ Stunden. Inzwischen kocht man 1 Tasse Reis, gibt dann die Mischung in die Mitte einer gewärmten Schüssel und den Reis im Kreise herum. Man kann auch übrig gebliebenes Fleisch dazu verwenden, darf dann aber nur 1 Stunde lang dämpfen.

Lamm- und Ziegenfleisch.

Lammfleisch ist am besten von April bis September. Das Fleisch ist schön weiß, zart und saftig und, gebraten, selbst für den schwächsten Magen verdaulich. Junge Ziegen im Alter von 5 bis 6 Monaten geben ebenso zarten Braten wie die Lämmer und werden erstere auf dieselbe Art zubereitet, wie Lammfleisch.

Gedämpftes Lammfleisch (Stewed Lamb). 2 Portionen. 1½ Pfund Lammfleisch von der Schulter wird in 3 Zoll große Stücke geschnitten und in gesalzenem Wasser langsam weich gekocht. Dann brüht und schält man 4 Tomaten, zerschneidet sie in Viertel und gibt sie mit 4 geschälten und in Viertel getheilten Kartoffeln dazu, würzt mit 1 Prise Pfeffer und etwas Salz und läßt Alles langsam dämpfen bis die Kartoffeln weich und die Tomaten völlig zerkocht sind. Das Fleisch, die Kartoffeln und die eingekochte Brühe richtet man in einer gewärmten Schüssel schön geordnet an.

Lammbraten (Roast Lamb). Hierzu nimmt man entweder das Schulterstück oder die Keule. Das Fleisch wird mit einem feuchten Tuche abgewischt und mit Pfeffer eingerieben. In die Bratpfanne gibt man 1 Löffel Butter, 1 Theelöffel Salz, 1 kleine geschnittene Zwiebel und 1 Tasse Wasser, legt das Fleisch hinein und läßt es schön braun braten. Es muß alle 10 Minuten mit der Brühe begossen werden und darf nicht länger als 1 Stunde braten. Man rechnet 15 Minuten auf jedes Pfund. Grüne Erbsen oder Spargel sind passende Beilagen.

Lamm-Cotelets (Lamb Chops). Hübsch vorgerichtete Cotelets werden mit dem Messer leicht geklopft, mit Salz und Pfeffer bestreut, in zerlassene Butter getaucht, hierauf in geriebenem Weißbrot gewälzt und in heißer Butter oder Schmalz rasch gebacken. Beim Anrichten legt man um dieselben einen Kranz von Blumenkohl, grünen Erbsen, Rosenkohl oder Spinat.

Gebackenes Lamm- und Ziegenfleisch (Fried Lamb). Das weichgekochte Fleisch wird nach dem Erkalten in schöne viereckige oder herzförmige Stücke geschnitten. Man bestreut diese mit Salz und Pfeffer, taucht sie in zerlassene Butter oder geschlagenes Eiweiß, wendet sie in geriebenem Weißbrot um und bratet sie in heißem Schmalz auf beiden Seiten schön hellbraun, hierauf werden sie mit gewiegter Petersilie bestreut und mit Citronensaft beträufelt. Man gibt dies als Beilage zu Spinat, grünen Erbsen, Kohlrabi, Blumenkohl, jungen Bohnen oder Spargel.

Fricassee von Lammfleisch (Fricassee of Lamb). 2 Portionen. 1½ Pfund Lammfleisch wird in Stücke geschnitten, ein paar Augenblicke mit kochendem Wasser übergossen und in einem Topf, in welchem 1 Löffel Butter mit 1 Löffel Mehl verrührt wurde, mit 1 Tasse Wasser, einigen Citronenscheiben, Capern und etwas Salz 1 Stunde langsam gedünstet. Einige kurz vor dem Anrichten hinzugefügte, fein gehackte Sardellen machen das Gericht pikanter.

Ziegenbraten (Roast Kid). Man haut einer jungen Ziege nach dem Abziehen des Felles Kopf, Brust und Schultern ab, um dem Fleische die Gestalt eines Hasenbratens zu geben, schneidet die Füße ab und durchhaut auf der innern Seite der Keulen den Röhrknochen. Dann häutet und spickt man das Fleisch, legt es einige Stunden oder über Nacht in eine Beize von nicht zu scharfem Essig, Zwiebeln und Möhrenscheiben, Lorbeerblättern, Citronenscheibchen und Pfefferkörnern, bratet es 1—1¼ Stunde in ¼ Pfund Butter mit dem nöthigen Salz unter fleißigem Begießen und Nachschütten von etwas saurem Rahm und gibt die durchgeseihte Sauce dazu.

Ziegenfleisch-Ragout (Ragout of Kid). Die Schulterstücke, Hals, Brust, Leber und Nieren werden in Stücke zertheilt, in ¼ Pfund Butter mit Scheiben von Zwiebeln, Wurzelwerk und dem nöthigen Salz halb gar gedämpft, mit Mehl bestäubt und mit 1 Pint saurem Rahm übergossen, mit 1 Messerspitze Pfeffer oder

Paprika gewürzt und unter öfterem Umrühren weich gedünstet. Beim Anrichten gibt man die dickliche, entfettete und durchgeseihte Sauce über das Fleisch.

Pferdefleisch.

Das Pferdefleisch, welches von den alten Germanen sehr geschätzt und besonders bei ihren Opferfesten verzehrt wurde, hat einen großen Nährwerth. Erst gegen das Jahr 740 wurde der Pferdefleischgenuß, als heidnisch, den Deutschen verboten, aber noch im 11. Jahrhundert wurde in den Klöstern am Bodensee Pferdebraten verspeist.

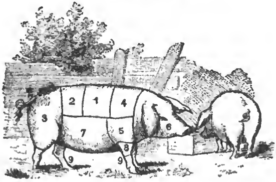
Wo das Pferdefleisch behördlich untersucht wird, kann dasselbe unbedenklich genossen werden, nur sollte man es nicht gekocht, weil es dann am wenigsten angenehm schmeckt, sondern als Sauerbraten oder Gulasch zubereitet, genießen.

Geräuchert ist es dem Corned Beef und Büchsenfleisch vorzuziehen. Man benutzt für Pferdefleischgerichte die für das Rindfleisch angegebene Bereitungsweise, doch ist es vortheilhafter, es mit einer sauren Sauce zu geben, weil hierdurch die Faser weicher wird. Pferdefleisch läßt sich fast in jeder Weise wie Rindfleisch verwenden und sollte von sparsamen Hausfrauen, seiner Billigkeit wegen, bei Bereitung des Mittag- oder Abendessens mit verwendet werden. Welchen Aufschwung der Pferdefleischkonsum genommen hat, zeigt Paris, welches im Jahre 1894 23,186 Pferde, auf alle möglichen Weisen zubereitet, verspeiste.

Reisfleisch aus Pferdefleisch (Pillau of Horse Meat). 2 Portionen. 1 Pfund mageres Fleisch wird in fingerdicke Würfel geschnitten. In einem Topfe läßt man ein eigroßes Stück Fett heiß werden, gibt 1 in Scheiben geschnittene Zwiebel dazu, läßt dieselbe etwas gelb werden, schüttet die Fleischwürfel dazu und läßt das Fleisch, gut zugedeckt, weich dünsten, während man öfters einige Löffel heißes Wasser zusetzt. Ist das Fleisch weich, so gibt man ½ Theelöffel Salz, 1 Messerspitze weißen Pfeffer, 1 Tasse gewaschenen Reis und 5 Tassen heißes Wasser dazu, deckt den Topf zu und läßt die Speise langsam zerkochen. Der Reis muß weich und dick, aber doch saftig und fett sein.

Rostbraten aus Pferdefleisch (Horse Steak). 2 Portionen. 1½ Pfund gutes mageres Fleisch wird in fingerdicke Scheiben geschnitten, tüchtig geklopft, gesalzen und in heißem Fett auf beiden Seiten schön braun gebraten. Dann gibt man 1 in Scheiben geschnittene Zwiebel und etwas heißes Wasser dazu und läßt die Schnitten weich dünsten. Es muß stets soviel Saft um das Fleisch sein, daß dasselbe beinahe davon bedeckt ist. Entweder mit Kartoffeln umgeben, oder als Beilage zum Gemüse, schmecken die Schnitten ebenso gut, wie solche von Rindfleisch, nur darf man nie frisches, sondern etwas altschlachtenes Fleisch verwenden.

Schweinefleisch.



1. Rippenstück, Rib,	Preis ℔	Pfund	12—14	Cents
2. Lende, Loin,	"	"	12—16	"
3. Keule, Leg,	"	"	10—12	"
4. Kamm, Neck,	"	"	8—10	"
5. Vorderkeule, Shoulder,	"	"	7—8	"
6. Kopf, Head,	"	"	2—3	"
7. Bauch, Belly (darunter liegen die Spare-ribs),	"	"	6—8	"
8. Dickbeine, Knuckles,	"	"	6—7	"
9. Spitzbeine, Feet,	"	"	1—2	"

Das Schwein wurde schon Jahrtausende vor unserer Zeitrechnung von den Chinesen als ungemein werthvoll erkannt und gezähmt;

es ist heute noch ein Beweis dafür, daß bei der Schöpfung für die Küche des armen sowie des reichen Mannes gesorgt wurde. Ist das Schweinefleisch auch weniger nahrhaft und im allgemeinen schwerer verdaulich, als Rind- oder Hammelfleisch, so ist doch ein Schweins-Cotelet, wenn es ordentlich gebraten wird, nicht schwerer verdaulich als ein Kalbs-Cotelet. Nur sollte man niemals rohes Schweinefleisch genießen, da es schwer verdaulich ist und dem Esser unwillkommene Einquartirung in Gestalt von Trichinen oder Bandwürmern bringen kann. Schweinebraten paßt nicht für heiße Sommertage, gibt aber eine vortreffliche Winterspeise. Gut geräuchertes Schweinefleisch ist sehr nahrhaft und am leichtesten verdaulich.

Schweins - Lendenbraten (Pork Tenderloins). 2 Portionen. 2 bis 3 Pfund Schweinslenden (Tenderloins) werden abgespült, abgetrocknet, mit Salz bestreut und mit einer Zwiebel in eine kleine Bratpfanne gethan, mit heißer Butter übergossen und unter fleißigem Begießen, indem man öfters etwas heißes Wasser in die Pfanne thut, im gut geheizten Ofen $\frac{3}{4}$—1 Stunde gebraten. Oder man schneidet die Lende wie Beefsteak, klopft sie mit dem flachen Messer, bestreut sie mit Pfeffer und Salz und bratet sie auf offenem Feuer auf beiden Seiten in Butter unter Zugabe von etwas Zwiebel und Citronenschale wie Beefsteak. Den Bratensaft kocht man mit etwas heißem Wasser los, gießt ihn zu den Lendenstücken und garnirt den Rand der Schüssel mit kleinen Schmorkartoffeln.

Schweins - Cotelets (Pork Chops). 2 Portionen. 1 Pfund Schweinsrippchen gibt gewöhnlich 3 Scheiben. Das Fleisch wird nur wenig geklopft, gesalzen, gepfeffert und aufeinandergelegt. Nach $\frac{1}{2}$ Stunde werden die Cotelets in heißer Butter oder Schmalz braun gebraten. Man kann sie auch in Ei und dann in geriebenem Weißbrot wälzen und hierauf in heißer Butter auf beiden Seiten braun braten.

Schweins - Cotelets mit Kräutern (Pork Chops with Fine Herbs). 2 Portionen. 1 Pfund Schweinscotelets werden geklopft und in schöne Form gebracht. 1 Löffel gehackte Petersilie, ebensoviel gehackte Zwiebel und Salbei werden mit etwas Butter unter beständigem Rühren geschwitzt, vom Feuer

genommen, dann ein wenig Pfeffer und Salz und 2 verrührte Eier hinzugefügt. Man taucht die Cotelets zuerst in diese Mischung, dann in geriebenes Weißbrot, läßt sie 10 Minuten stehen und bratet sie in Butter auf beiden Seiten braun. Hat man Fleischbrühe, so gießt man soviel davon hinzu, daß die Cotelets ¾ damit bedeckt sind und läßt sie noch 20 Minuten darin dünsten. Man gibt Kartoffeln, Gemüse oder Salat dazu.

Schweinsrippen in Gallerte (Pork Chops in Jelly). 2 Portionen. Man hackt von 1½ Pfund Schweinsrippen die Rippen kurz ab, schneidet sie so, daß je zwei an einander bleiben, kocht sie mit 2 Schweinsfüßen in halb Wasser, halb Essig, unter Hinzufügung von 2 Lorbeerblättern, Gewürzkörnern, Salz, Nelken und Citronenschale, schäumt sie beim Kochen gut ab und läßt sie in 1—1½ Stunde gar werden. Dann legt man die Rippen in einen Steintopf, seiht die Brühe durch, kocht sie noch etwas ein und gießt sie abgekühlt über das Fleisch. Beim Gebrauch gibt man das Fleisch mit einem Theil der Gallerte, worin es liegt, nebst grünem Salat und Butterbrot als Abendessen zu Tisch.

Schweinefleisch auf böhmische Art (Stewed Pork, Bohemian Style). 2 Portionen. 1½—2 Pfund mageres Schweinefleisch schneidet man in kleine Stückchen, legt dieselben in einen Topf, fügt 1 Eßlöffel Salz, ebensoviel gestoßenen Kümmel, eine Hand voll geriebenes Schwarzbrot und 1 Pint Bier dazu, läßt das Fleisch gut zugedeckt darin in 1½ Stunde weich dämpfen, und gibt es mit der Sauce zu Tisch.

Schweinefleisch mit Birnen [Schusterpfanne] (Roast Pork with Pears). 2 Portionen. 2—2½ Pfund Schweinebraten, am besten vom Halsstücke, mit Speck und Schwarte darauf (denn der Braten darf nicht zu mager sein) wird abgespült, abgetrocknet und in eine Bratpfanne gelegt. Zur einen Seite des Bratens schichtet man geschälte, frische Birnen, zur anderen Seite geschälte Kartoffeln auf. Hierauf bestreut man das Fleisch mit Pfeffer und Salz, das Ganze mit etwas Kümmelkörnern und läßt Alles zusammen recht schön braun braten, indem man nach Bedarf etwas Wasser zugießt.

Saure Schweinskeule auf bayrische Art (Leg of Pork, Bavarian Style). Eine nicht zu fette frische Schweinskeule von nicht mehr als 6—7 Pfund Gewicht wird abgehäutet und in ein passendes Gefäß gelegt; man gibt Zwiebelscheiben, Citronenschale, Pfefferkörner, 3 Nelken oder einige Wachholderbeeren dazu, gießt schwachen Essig darüber und läßt die Keule 4—5 Tage in dieser Beize liegen, wendet sie aber täglich um. Sodann wird sie gesalzen und gepfeffert und 2 Stunden hingestellt, worauf die Keule in einer Bratpfanne oder in einem Topfe mit Fett oder Butter ¾ Stunde gebraten wird. Nun gießt man die Beize, mit 1 Tasse Wasser verdünnt, darüber und dämpft die Keule in 1½ Stunde darin weich. Wenn dies erreicht ist, nimmt man den Deckel des Topfes ab und stellt den Braten noch ¼ Stunde in den Ofen, damit er schön braun wird. Die durchgeseihte Brühe verdickt man mit etwas geschwitztem Mehl, läßt sie dann etwas einkochen, damit sie fämig wird, und gibt sie zu dem Braten, den man mit Kartoffelklößen und Sauerkraut servirt.

Schweinebraten (Roast Pork). Man nimmt dazu die Keule, das Rückenstück oder die Schulter. Wenn das Thier jung ist, läßt man die Schwarte auf dem Braten und schneidet sie mit einem scharfen Messer kreuz und quer in schmale Streifen, so daß die Oberfläche in ½zöllige Vierecke getheilt ist. Mit 1 Eßlöffel Salz berieben, legt man den Braten in die Pfanne, gießt 1 Tasse kochendes Wasser dazu, legt 1 Zwiebel und ein Stückchen Brotrinde bei und stellt den Braten in den gut geheizten Ofen. Der Schweinebraten muß alle 10 Minuten mit seiner eigenen Brühe begossen werden; kocht die Brühe ein, so gibt man löffelweise etwas heißes Wasser dazu. Man rechnet 25 Minuten Bratzeit auf jedes Pfund Fleisch. Die Bratensauce wird mit heißem Wasser oder Fleischbrühe losgekocht, entfettet, mit Pfeffer, Salz und 1 Löffel Tomato Catsup gewürzt, durchgeseiht und in einer Saucenschüssel dem mit etwas Petersilie garnirten Braten beigegeben. Als Beilage dienen Salat, Sauerkraut, Erbsen oder Kartoffelbrei.

Spanferkel zu braten (Roast Sucking Pig). Ein 4 Wochen altes Spanferkel, welches 1 Tag vorher geschlachtet worden ist, wird gereinigt, die Augen ausgestochen, die Haare abgesengt,

in kaltem Wasser abgewaschen, inwendig mit Salz und Pfeffer eingerieben und außen gut abgetrocknet. Dann biegt man die Vorder- und Hinterfüße ein und legt es in knieender Stellung in die Bratpfanne. Hierauf salzt man es noch einmal von außen, gibt in den Mund einen Stein oder Maiskolben, übergießt es mit heißer Butter und läßt es unter fleißigem Begießen, jedoch ohne weiteren Zusatz von Wasser 2 Stunden im heißen Ofen braten. Man muß Acht geben, daß die Haut (infolge zu großer Hitze) keine Blasen bekommt; zeigen sich Blasen, so muß man dieselben gleich durchstechen. Das Spanferkel muß gelbbraun und knusprig werden. Ehe es auf den Tisch kommt, steckt man ihm eine Citrone oder einen schönen rothen Apfel in den Mund und garnirt es mit einem Kranze von Petersilie. Man servirt dazu Salat, Kartoffeln und Senf, sowie geriebenen Meerrettig. Nach Belieben kann man Leber, Herz und die vorhergekochte Lunge fein hacken und in etwas Butter dünsten. Dann röstet man mit 1 Löffel Mehl 1 fein gehackte Zwiebel, verrührt dies mit Fleischbrühe zu einer dünnen Sauce, thut Salz, Citronensaft, Pfeffer, Muskatnuß, sowie das Gehackte dazu, läßt Alles durchkochen und servirt es mit dem Spanferkel.

Beim Zerlegen schneidet man zuerst den Kopf ab, theilt es dann den Rücken entlang in Hälften, löst hierauf die Keulen und Schultern und schließlich die Rippenstückchen ab.

Schweinefleisch und Bohnen (Pork and Beans). 2 Portionen. 1 Pint kleine weiße Bohnen werden in kaltem Wasser über Nacht eingeweicht, mit erneutem kalten Wasser zum Kochen gebracht, das Wasser abgegossen und dann mit frischem, kochendem Wasser bedeckt. 1 Pfund gesalzenes, in Scheiben geschnittenes Schweinefleisch wird den Bohnen beigefügt und langsam gekocht, bis die Schalen der Bohnen sich lösen. Um dies zu erproben, thut man 3 oder 4 Bohnen in einen Löffel und bläst darauf; wenn die Schalen Risse zeigen, sind die Bohnen gar. Hierauf nimmt man das Fleisch heraus und gießt das Wasser ab. Die Bohnen gibt man in eine irdene Bohnenschüssel, fügt 1 Theelöffel Salz und etwas Pfeffer dazu, legt das Schweinefleisch in die Mitte der Schüssel, die Bohnen dicht herum, gießt über die Bohnen 1 Löffel Molasses, deckt zu und läßt in einem nicht zu heißen Ofen 6 Stunden backen. Sind

die Bohnen für das Frühstück am Sonntag bestimmt, so kann man sie Samstag Abend spät in den Ofen thun und die Nacht über backen lassen. Benutzt man eine eiserne Backpfanne, so sollten die Bohnen nicht länger als 2 Stunden backen. Man servirt das Gericht in der Pfanne, in welcher es gebacken wurde.

Gefüllte Schweineschulter (Stuffed Shoulder of Pork). Das Füllen des Fleisches verursacht etwas Mühe, ist aber gerade für einen sparsamen Haushalt sehr zu empfehlen, da man auf diese Weise mit dem Fleisch doppelt so weit kommt. Den Knochen läßt man heraus nehmen und zerhacken. Derselbe kommt mit in die Suppe oder wird besonders gekocht, um mit dieser Fleischbrühe die Sauce nachzufüllen. Die erforderliche Quantität trockenes Weißbrot wird eingeweicht, ausgedrückt und zart gerührt, auch ein Ei kommt hinzu. 1 Zwiebel wird fein geschnitten, in Butter weich (doch nicht dunkelgelb) gedünstet und hinzugegeben, ½ Pfund gehacktes Schweinefleisch mag hinzukommen, darf aber auch wegbleiben; dann würzt man mit Pfeffer, Salz, etwas Muskatnuß, einer winzigen Quantität Nelken und einer Prise Majoran. Die Schulter wird mit etwas Salz ausgerieben, gefüllt und zugenäht. Auf den Boden der Pfanne werden die Scheiben einer Zwiebel und die Theile einer entzwei gebrochenen, dünnen Scheibe Roggenbrot gelegt, das Fleisch darauf und eine Tasse kochenden Wassers darüber geschüttet. Man muß nun das Braten so reguliren, daß Brot und Zwiebel zwar Gelegenheit haben, ein schönes Braun zu bekommen, aber daß sie nicht zu dunkel werden; da muß man eben ab- und zugeben. Zuletzt nimmt man das Fleisch heraus, läßt die Brühe einkochen, gießt das Fett ab, füllt Wasser nach, rührt Alles auf, läßt gut aufkochen und schlägt die Sauce durch.

Gebackene Schweinsnieren (Baked Pig's Kidneys). 2 Portionen. 4 Schweinsnieren werden gewaschen, gesalzen und mit etwas Butter und 1 Glas Rothwein, in gut zugedecktem Topfe, weich gedämpft. Nach dem Erkalten werden sie in ½ Zoll dicke Scheiben geschnitten, in Ei und dann in geriebenem Weißbrot gewälzt und auf beiden Seiten braun gebraten. Man gibt Citronenviertel dazu. Kalbs- oder Hammelsnieren kann man auf die gleiche Weise zubereiten.

Saure Schweinsnieren (Stewed Pig's Kidneys). 2 Portionen. 1 Eßlöffel Butter wird mit 1 Eßlöffel Mehl und einer fein geschnittenen Zwiebel in der Pfanne gebräunt. Man gibt dann ½ Tasse Wasser, 2 Lorbeerblätter, etwas Pfeffer, 2 Eßlöffel Essig, etwas gehackte Petersilie und 1 Gewürznelke dazu, legt 3 in dünne Scheiben geschnittene Nieren hinein und läßt sie gut zugedeckt 10 Minuten lang dünsten. Erst einige Minuten vor dem Anrichten thut man das nöthige Salz dazu, um das Hartwerden der Nieren zu vermeiden.

Gebackene Schweinszungen (Baked Pig's Tongues). 2 Portionen. 1 Pfund Schweinszungen wird in Wasser mit Salz, Wurzelwerk, Lorbeerblättern und etwas Essig weich gekocht. Sodann zieht man die Haut ab, schneidet die Zungen in schräge fingerdicke Scheiben, wälzt sie, erst in Ei und dann in einer Mischung von geriebenem Weißbrot, gehackter Zwiebel, Petersilie, Pfeffer und Salz. Hierauf werden die Schnitten in heißer Butter oder Fett gebacken und mit Citronenscheiben garnirt.

Marinirte Schweinsfüße (Sauced Pig's Feet). 2 Portionen. 6 Stück Schweinsfüße werden gut gereinigt und geputzt, 2 bis 3 Stunden in kaltes Wasser gelegt, abgekratzt und an 2 oder 3 Stellen mit dem Hackmesser getheilt. Hierauf werden die Füße in einem Topfe mit gesalzenem Wasser bedeckt und 4 bis 5 Stunden langsam gekocht. ½ Pint guter Essig, 1 Dutzend Nelkenkörner, 2 Lorbeerblätter und etwas Muskatblüthe (Mace) werden 1 Minute zusammen gekocht. Die mit Pfeffer und Salz bestreuten Schweinsfüße legt man mit der Sauce in eine irdene Schüssel, gießt den warmen, gewürzten Essig darüber und läßt das Gericht an einem kühlen Platz über Nacht stehen.

Gepökelte Schweinsknöchel (Salted Pork). Man läßt sich vom Fleischer ungefähr 4 Pfund Schweinefleisch vom Hals, Rüssel, Ohr und Bein (Knuckle) in Stückchen hacken, reinigt es, und vermischt es reichlich mit Salz und 1 Unze Salpeter. Dann wird das Fleisch in einen steinernen Topf gelegt, mit einem Holzdeckel, den man mit einem Stein beschwert, gut bedeckt, und wöchentlich zweimal umgewendet. Nach 14 Tagen kann man das Fleisch, ohne

Salz zu gebrauchen, mit Wasser weich kochen. Kartoffelklöße, Sauerkraut, Erbsen, Linsen, Weißkraut oder Grünkohl sind passende Beilagen.

Schweinefleisch-Röllchen (Rolled Pork). 2 Portionen. 1½ Pfund durchwachsenes, feingehacktes Schweinefleisch, Salz, Muskat, etwas geriebene Citronenschale, 1 fein gehackte Zwiebel, 2 Eier, etwas geriebenes Weißbrot und ein wenig Rahm werden gut vermengt, mit der Hand zu kleinen Würstchen gerollt, mit geriebenem Weißbrot bestreut und in Butter hellbraun gebacken. Man gibt grünen Salat dazu.

Geräucherten Schinken zu kochen (Boiled Ham). Man legt den Schinken über Nacht in kaltes Wasser, entfernt dann alles Unreine mit einer Wurzelbürste, spült ihn ab und setzt ihn, mit kaltem Wasser bedeckt, die Schwarte nach oben, auf's Feuer. Eine Zugabe von 6 Nelken, 1 Lorbeerblatt und einigen Pfefferkörnern ist, wenn auch nicht gerade nothwendig, doch gut. Der Schinken muß schnell zum Kochen gebracht werden, dann aber vom starken Feuer zurückgezogen, langsam ungefähr 3½ Stunde (je nach dem Gewicht) weiterkochen, worauf man ihn vom Feuer nimmt und noch ½ Stunde in der heißen Brühe läßt. Dann hebt man ihn heraus, zieht die Schwarte ab, entfernt das überflüssige Fett und legt Petersilienblätter um den Rand der Schüssel. Wird der Schinken nicht auf einmal verbraucht, so bedeckt man den übrigen Theil mit der abgezogenen Schwarte. Sauerkraut, Erbsenbrei, Spinat oder Kartoffeln sind passende Beilagen. Schinkenreste verwendet man zu Schinkenkartoffeln oder Schinkennudeln.

Schinken in Cider zu kochen (Ham boiled in Cider). Der Schinken wird gereinigt, 24 Stunden mit kaltem Wasser bedeckt und hierauf abgetrocknet. Dann wird er in einen emaillirten Topf oder Kessel gelegt und mit Cider ganz bedeckt. Man kocht ihn langsam, indem man 15 Minuten auf jedes Pfund rechnet, und läßt ihn dann in der Kochflüssigkeit abkühlen. Sodann zieht man die Schwarte ab, trocknet den Schinken mit einem Tuche, belegt ihn mit Scheiben von weichgekochten Möhren und 1 rothen Rübe und garnirt die Schüssel mit Petersilie.

Gebackener Schinken (Baked Ham). Der Schinken wird gereinigt, 24 Stunden mit kaltem Wasser bedeckt, abgetrocknet und dick mit einem steifen Brotteig überzogen. In einer Backpfanne läßt man ihn dann bei nicht zu heißem Ofen, 25 Minuten auf jedes Pfund gerechnet, backen. Oder man schiebt ihn zu gleicher Zeit mit großen Laiben Schwarzbrot in den Backofen; wenn diese ausgebacken sind, ist auch der Schinken fertig. Auf diese Art zubereitet bleibt der Schinken am saftigsten. Die Brotkruste gibt, mit Wasser aufgekocht, eine gute Suppe.

Schinkenschnitten (Ham Steaks). 2 Portionen. Man nimmt 3 oder 4 fingerstarke Scheiben geräucherten Schinken ohne Fett, legt sie einige Stunden vor dem Braten in Milch, trocknet sie ab, klopft sie etwas, streut etwas Pfeffer darüber, wälzt sie in Ei und dann in geriebenem Weißbrot und bratet sie über gelindem Feuer in Butter auf beiden Seiten gelbbraun. Gebratener Schinken ist eine angenehme Beigabe zu jungem Gemüse oder Saratoga-Kartoffeln.

Schinken mit Eiern (Ham and Eggs). 2 Portionen. ½ Pfund geräucherter Schinken wird in 4 hübsche Scheiben geschnitten. In einer Pfanne wird etwas Butter heiß gemacht und werden die Scheiben auf beiden Seiten leicht gebraten; indessen schlägt man 4 Eier behutsam auf, so daß die Dotter nicht zerreißen, und läßt mit Vorsicht auf jede Schinkenscheibe eins derselben hingleiten. Die Eier werden hierauf mit ein wenig Pfeffer, gehackter Petersilie oder fein geschnittenem Schnittlauch bestreut und das Ganze auf einer gewärmten flachen Schüssel angerichtet. Man gibt Kartoffelbrei oder Salat dazu.

Schinken-Kroketts (Ham Croquettes). 2 Portionen. Man mischt 2 Tassen heiß zerquetschte Kartoffeln, 1 Eßlöffel Butter 2 Eidotter und 1 Prise Pfeffer unter fortwährendem Rühren zu einem Brei und läßt denselben abkühlen. 1 Tasse feingehackten Schinken und 1 Eidotter rührt man in einer Pfanne über dem Feuer 1 Minute lang und läßt es dann in einem Teller abkühlen. Sind die Kartoffeln kalt, so nimmt man 1 großen Eßlöffel von dieser Masse in die Hand, drückt ein Loch hinein, füllt dieses mit 1 Theelöffel Schinken und formt so eine Kartoffelkugel mit Schinkenfülle. Diese Kugel wälzt man in Ei und geriebenem

Weißbrot und bäckt sie in kochendem Fett. Grüner Salat ist eine passende Beigabe.

Schinken-Nudeln (Ham with Noodles). 2 Portionen. 1 Pfund gekochter Schinken, oder Schinkenreste — fett und mager — wird fein gehackt, mit 1 Pint saurem Rahm und 2 Eiern gut gemengt und mit etwas Muskatnuß und Pfeffer gewürzt. Aus 2 Eiern, dem nöthigen Mehl und 1 Prise Salz macht man einen Nudelteig, rollt ihn dünn aus und schneidet ihn nach dem Trocknen in fingerbreite Nudeln. Dieselben werden in siedendem Salzwasser einmal aufgekocht, in ein Sieb geschüttet und mit kaltem Wasser übergossen, damit sie abkühlen und nicht zusammenkleben. Eine Blech- oder Porzellanschüssel wird mit Butter ausgestrichen, eine Lage Nudeln hineingelegt; hierauf kommt abwechselnd eine Lage Schinkenmischung und eine Lage Nudeln, bis die Pfanne gefüllt ist, jedoch muß die obere Lage aus Nudeln bestehen. Man legt dann 1 Löffel Butter obenauf und bäckt die Speise 1 Stunde lang bis die Kruste schön braun ist. Hart gewordene Schinkenreste muß man vor dem Hacken etwas weich kochen, um sie hierzu verwenden zu können.

Frühstückswürstchen (Breakfast Sausages). 2 Portionen. Wer morgens gern gebratene Würstchen ißt und sich dieselben selbst zubereiten will, verfahre in folgender Weise: 1 Pfund mageres Schweinefleisch muß recht fein gehackt (am besten und schnellsten mit einer Hackmaschine) und mit ½ Theelöffel Salz, ½ Theelöffel pulverisirten Salbeiblättern und 1 Prise Pfeffer gut gemischt werden. Dann formt man auf einem mit geriebenem Weißbrot bestreutem Brett kleine Würstchen, läßt in der Pfanne 1 Löffel Bratenfett oder Butter heiß werden, legt die Würstchen hinein und bratet sie an beiden Seiten schön braun.

Bratwurst (Sausage). 2 Portionen. 1 Pfund Bratwurst wird 10 Minuten bei einmaligem Umlegen in heißem Wasser gekocht, dann mit der Brühe aus der Pfanne genommen. 1 Theelöffel Butter wird gebräunt und die Würste, ohne hineinzustechen, darin gelbbraun gebraten. Zur Herstellung der Sauce rührt man etwas Mehl in die Butter und verdünnt mit der Wurstbrühe. Man gibt die Würste zu Sauerkraut, Kohl, Erbsen, Linsen, Kartoffelbrei und den meisten jungen Gemüsen.

Schweinefleisch-Sülze (Pickled Pork in Jelly). Ein Schweinskopf wird gereinigt und mit einigen zuvor abgebrühten, gereinigten und eingehackten Kalbs- sowie einigen Schweinsfüßen mit kaltem gesalzenen Wasser aufs Feuer gesetzt. Sobald die Masse kocht, gibt man ½ Pint Essig, 6 in Scheiben geschnittene Zwiebeln, Nelken, Pfefferkörner und 2 Lorbeerblätter dazu und läßt das Fleisch darin weichkochen. Nach dem Erkalten löst man die Knochen aus und schneidet das Fleisch in kleine Würfel oder längere schmale Streifen. Damit kann man auch Reste gekochten oder gebratenen Fleisches, Schinken oder Cervelatwurst in Würfel geschnitten, vermischen. Man seiht die Brühe durch und läßt sie, sowie auch das Fleisch, erkalten. Wenn die erkaltete Brühe noch nicht steif steht, so muß sie ohne das Fleisch so lange eingekocht werden, bis ein paar Tropfen davon, auf einen Teller gegossen, gleich dicklich werden. Inzwischen bestreicht man eine Form mit Salatöl, belegt sie mit kernlosen Citronenscheiben, kleinen Pfeffergurken oder Maiskölbchen. Die Brühe entfettet man, reibt etwas Citronenschale hinein und kocht das Fleisch noch 5 Minuten darin, kostet die Brühe, ob genug gesalzen, fügt nach Geschmack noch Salz und Pfeffer hinzu und gießt die dickflüssige Masse in die Formen. Vor dem Gebrauche wird die Sülze am Rande mit dem Messer losgelöst, umgestürzt und mit Essig und Oel zu Tisch gegeben. Im Winter oder in der Eiskiste erstarrt die Masse in einigen Stunden, im Sommer am kühlen Orte erst den nächsten Tag. Diese Sülze schmeckt vorzüglich als Abendessen.





Wildpret.

Alles Wild zeichnet sich durch einen feinen, pikanten Geschmack und Leichtverdaulichkeit vor den zahmen, gemästeten Thieren aus. Es gehört zu den kräftig nährenden und vorzugsweise blutbildenden Fleischgattungen und ist daher Genesenden besonders zu empfehlen. Das Wildpret soll eine frische, dunkelrothe Farbe und noch nicht jenen Verwesungsgeruch angenommen haben, durch welchen der ihm eigene feine Geschmack verloren geht.

Das Fleisch soll nur ganz schnell abgewaschen, aber nicht gewässert werden. Die Braten müssen gut gehäutet, gespickt und in reichlich Butter oder Speck bei nicht zu starkem Feuer so behandelt werden, daß sie saftig bleiben. Ein Haupterforderniß ist fleißiges Begießen. Wenn man zum Zugießen saure Sahne nimmt, sobald der Braten halbgar ist, so erhöht dies den Wohlgeschmack bedeutend. Sobald das Wildpret auf dem Markt erscheint, sollte man es, schon der Abwechselung wegen, nicht unterlassen, mitunter aus wilden Kaninchen (rabbits) oder Hirschfleisch ein schmackhaftes und doch nicht kostspieliges Gericht zu bereiten.

Gebratener Hirschrücken (Saddle of Venison Roasted). Das Hirschfleisch ist am gesündesten und schmackhaftesten, wenn man es nicht beizt. Rücken, Keule, ja auch der Hals sind gebraten immer feiner, als dieselben Stücke mit der Essigbeize zubereitet, da der gekaufte Essig mitunter schlecht ist und dem Fleische

auch noch den nahrhaften Saft entzieht. Man kann Rücken und Keule in den Städten pfundweise kaufen, sollte aber nie weniger, als 4 Pfund davon zum Braten nehmen, da das Fleisch sonst leicht trocken wird. Dasselbe wird gehäutet, gut gespickt, in eine Pfanne gelegt, worin man ¼ Pfund Butter und ¼ Pfund würflig geschnittenen Speck zerlassen hat, mit Salz bestreut, mit einem passenden Deckel oder butterbestrichenen Papier zugedeckt und in einen ziemlich heißen Ofen gethan. Man läßt den Braten 1 Stunde so zugedeckt, begießt ihn aber alle 10 Minuten mit Butter und schüttet von Zeit zu Zeit etwas heißes Wasser in die Pfanne. Gegen Ende der Bratzeit, die je nach der Größe des Stückes 1—2½ Stunden dauert, gießt man anstatt des Wassers 3 Löffel fetten, sauren Rahm zu und bestreicht auch den Braten, der nicht gewendet wird, damit. Der mit Wasser aufgekochte Bratensatz wird mit etwas Mehl sämig gekocht und in einer Saucenschüssel gereicht. Johannisbeeren-Gelee oder Preißelbeeren-Compot und Kartoffelklöße sind passende Beigaben. Das Halsfleisch des Hirsches ist billiger, als das vom Rücken oder Schlegel, gibt aber doch einen wohlschmeckenden Braten.

Gedämpftes Hirschfleisch (Stewed Venison à la Byron). 2 Portionen. Der englische Dichter Byron war ein großer Liebhaber des Hirschfleisches und besonders schmeckte ihm die folgende Zubereitungsweise, welche deshalb seinen Namen erhalten hat. 2 Pfund Hirschfleisch vom Hals oder der Brust wird in dreifingerbreite und -lange und fingerdicke Stücke geschnitten, in zerlassener Butter und Speck auf beiden Seiten gebräunt, dann etwas heißes Wasser zugegossen und ½ Stunde gedämpft, wobei man den Schaum abnimmt. Hierauf fügt man 1 Eßlöffel geriebene Schwarzbrotrinde, 2 Lorbeerblätter, 1 feingeschnittene Zwiebel, etwas geriebene Citronenschale, 3 Pfeffer- und 3 Nelkenkörner, 1 in Scheiben geschnittene saure Gurke und 6 Löffel Essig dazu. In dieser Brühe läßt man das Fleisch 1 Stunde langsam kochen, nimmt es dann heraus, gibt, so man hat, 1 Glas Rothwein und 1 Stückchen Zucker in die Sauce und schüttet sie durch ein Sieb über das Fleisch. Salzkartoffeln sind eine passende Beilage.

Gebratene Hirschschnitten (Venison Steak). 2 Portionen. 2 Pfund Hirschfleisch von der Keule wird in handgroße Scheiben geschnitten, geklopft, gepfeffert und in heißer Butter auf

beiden Seiten in 8 Minuten braun gebraten. Die Schnitten werden erst, nachdem sie gebraten sind, auf jeder Seite gesalzen.

Wildpret-Ragout (Ragout of Venison). Kopf, Hals, Brust, Leber und Herz des Hirsches geben ein angenehmes und billiges Gericht. Ehe man das Fleisch in passende Stücke schneidet, muß man es von allem geronnenen Blute und allen Haaren befreien und dann waschen. Man läßt diese Fleischstücke einige Minuten mit Speckwürfeln oder Nierenfett braten und fügt dann Folgendes hinzu: Salz, Pfeffer, 2 Lorbeerblätter, 2 kleingeschnittene Zwiebeln, 1 Löffel Senf, Citronenschale, je 1 Tasse Essig und kochendes Wasser, bis alles Fleisch bedeckt ist; hierin läßt man das Fleisch weichkochen. Wenn endlich die Fleischstücke herausgenommen, von allen Knochen befreit und in einen andern Topf gelegt worden sind, bereitet man die braune Wildpretsauce, indem man 2 Löffel Mehl in Nierenfett bräunt und mit der durchs Sieb gegossenen Brühe gut durcheinander rührt. Nachdem die Sauce dann über das Fleisch geschüttet und einige in Scheiben geschnittene saure Gurken, sowie ein paar Löffel Kapern dazu gegeben worden sind, läßt man das Ganze noch 10 Minuten kochen. Vor dem Anrichten, mit Salzkartoffeln als Beilage, rührt man aber noch in das Ragout ein wallnußgroßes Stückchen Butter, 1 Theelöffel Zucker und womöglich 1 Glas Wein.

Hasen und Kaninchen.

Die alten Griechen und Römer verehrten den Hasen, mit Recht, als Symbol der Fruchtbarkeit, was aber die Römer nicht abhielt, das heilige Thier, auf verschiedene Weise zubereitet, zu verspeisen, denn sie glaubten, der Genuß des Hasenfleisches verleihe Schönheit. Der in Europa heimische Hase, welcher oft ein Gewicht von 15 Pfund erreicht, ist in diesem Lande nur auf den Tafeln der feinen Hotels und Speisehäuser zu finden, da sein amerikanischer Verwandter, das wilde Kaninchen (rabbit), zwar nicht so groß und stark wird, aber doch einen guten und viel billigeren Braten gibt. Das wilde Kaninchen hat, wenn es jung ist, weiche, zarte Ohren, bei den alten hingegen sind die Ohren hart und an den Rändern rauh. Die Zubereitungsweise des wilden Kaninchens ist dieselbe wie die des Hasen.

Abziehen des Hasen. Man hängt den Hasen an einen starken Haken, weidet ihn aus, indem man vom Schwanze aus den Leib aufschneidet, die Eingeweide herausnimmt, die Galle von der Leber abschneidet und wegwirft und letztere nebst Herz und Lunge zurückbehält. Dann löst man das Fell vom Bauche, schneidet rings um die Pfoten die Haut ab und zieht das Fell nach und nach, mit dem Messer nachhelfend, über den Rücken und die Keulen hinunter, löst es von den Vorderläufen, schneidet die Ohren ab und zieht es vollends über den Kopf. Man kann auch den Hasen abziehen, ehe man ihn ausnimmt. Er wird an den Hinterläufen aufgehängt; darauf löst man das Fell des ersten Gelenkes von diesen, macht bei jeder Keule einen Einschnitt nach dem Schwanze zu, streift das Fell von den Keulen ab und zieht es, indem man mit dem Messer nachhilft, über den ganzen Körper herunter. Die Ohren und Pfoten läßt man am Fell. Die Augen sticht man aus.

Vor Allem hüte man sich, den Hasen bis zur Wahrnehmung auch des leisesten hautgoût (angehender Fäulniß) hängen zu lassen — mit ihm geht die Feinheit des Wohlgeschmackes, die dem Hasen eigenthümlich ist, verloren. Der Hase darf n i c h t g e w ä s s e r t werden, sonst büßt er den feinen Wildgeschmack ein. Wenn der Hase gefroren ist, hält er sich lange, muß aber bei eintretendem Thauwetter sofort verwendet werden. Namentlich feuchtwarmes Wetter ist dem Wild gefährlich. Es ist ein Irrthum, zu meinen, daß der Hase durch das Einlegen in Essig besser schmecke. Man sollte das nur als Nothbehelf, wo man ihn durchaus länger halten muß, anwenden, oder es höchstens, wenn man mehrere hat, der Abwechselung wegen thun.

Hasen zu braten (Roast Hare or Rabbit). Die Vorderbeine, die Haut des Bauches, der Kopf, das Herz, Leber und Lunge werden abgeschnitten, mit Zwiebelscheiben, Nelken, Lorbeerblatt und Pfefferkörnern in einen kleinen Steintopf gelegt und Essig darüber gegossen, um später als Ragout verwendet zu werden. Zum Braten wird blos der Rücken nebst Hinterläufen benützt. Man legt dies Stück mit der inneren Seite nach unten in die Pfanne. Daß das Fleisch vorher gut enthäutet und mit Speckstreifen gespickt wurde, versteht sich von selbst. Zum Braten nimmt man Butter, Schmalz oder Speckwürfel. Diese läßt man vorher heiß werden, gibt 2 Zwiebeln und eine Gelberübe hinein und gießt eine Tasse Wasser hinzu.

Dann erst legt man den Hasen in die Pfanne und begießt ihn, je öfter, desto besser. Es ist gut, die Füße mit Speck zu bedecken, damit sie nicht hart braten. Sobald der Speck gelb geworden, ist auch gewöhnlich das Fleisch gar, was je nach dem Alter des Hasen ¾ bis 1½ Stunden dauert. Sollte der Speck bei einem älteren Thiere zu dunkel werden, so kann man ihn etwas abschneiden. Zuletzt gießt man ½ Tasse sauren Rahm in die Sauce, verdickt sie mit angerührtem Mehl und fügt, wenn man für das Säuerliche eine Vorliebe hat, einen Löffel Essig hinzu. Man darf den Hasen nach dem Garwerden nicht im Backofen stehen lassen, sonst wird er trocken und geschmacklos. Die Sauce darf nicht zu dunkel sein. Man gibt Rothkraut, Salzkartoffeln oder Preißelbeeren-Compot dazu.

Mainzer Topfhasen (German Potted Hare). Man läßt ¼ Pfund Butter oder Speck heiß werden, macht dann aus dem gut gereinigten, enthäuteten und in Portionen zerlegten Hasen und 1 Pfund gesalzenen und in fingergroße Streifen zerschnittenen Schweinefleisch abwechselnd Lagen, zwischen die man reichlich Zwiebeln und auf die Hasenlage auch Salz und Pfeffer streut. Die Zugabe von 2 oder 3 Wachholderkörnern und einem kleinen Lorbeerblättchen schadet nichts, wenn man den Geschmack mag. Das Alles läßt man nebst 1½ Tassen Fleischbrühe ½ Stunde lang dämpfen, gießt dann ein Glas Rothwein darüber und dämpft das Fleisch völlig weich. Der Topf muß sehr festen Verschluß haben. Die Sauce wird zuletzt mit etwas Mehl verdickt.

Hasenpfeffer (Stewed Hare or Rabbit). Die Kleintheile des Hasens, die man nicht zum Braten verwendet, lassen sich ganz gut einige Tage aufbewahren, wenn man sie in Essig legt und jeden Tag umwendet. Vor dem Gebrauch theilt man die Vorderbeine nebst Bauchhaut, spaltet den Kopf und wäscht Alles sammt Herz, Leber und Zunge rasch ab. Dann kocht man es in dünner Bouillon oder Wasser mit einem Weinglas Essig, Lorbeerblatt, Pfefferkörnern, Citronenschale, Zwiebel und etwas Petersilie ziemlich weich, röstet in Butter und etwas würfelig geschnittenem Speck 2 oder 3 Löffel Mehl braun, verrührt es mit der durchgeseihten Hasenbrühe, gibt 1 Stückchen Zucker und 1 Glas Rothwein hinzu, thut das Fleisch hinein und dämpft e in der Sauce vollends weich. Das

in Essig verrührte Hasenblut kommt zuletzt hinzu, darf aber nicht älter, als drei Tage sein; überdies schmeckt das Gericht auch ohne Hasenblut ganz gut. Der Hasenpfeffer wird mit Salzkartoffeln oder Klößen angerichtet.

Hasenragout (Ragout of Rabbit). Man zerlegt die Keulen, den Rücken und die Vorderläufe eines jungen Hasens in passende Stücke, häutet und spickt sie, bestreut sie mit Salz, Pfeffer und Mehl und bratet sie mit einer gebräunten Zwiebel in 2 Löffel Butter und gewiegtem Speck auf beiden Seiten hellbraun. Dann stäubt man wieder Mehl darüber, ungefähr 1 bis 2 Löffel voll, gibt Bouillon und 1 Glas Weißwein hinzu, auch Citronenschale, geschnittene Champignons oder 1 kleine Messerspitze Paprika, etwas Capern und einige Löffel fetten, sauren Rahm und läßt das Ragout in der sämigen Sauce zugedeckt langsam vollständig weichdämpfen. Man kann die Schüssel mit kleinen Klößchen und Citronenrädchen garniren und Salzkartoffeln dazu geben.

Hasenragout auf andere Art. Die Hasen werden abgezogen, gehäutet und in Stücke zerhackt. Man legt die Stücke in einen Topf und bedeckt sie mit heißem Wasser. Sobald es kocht, gibt man 1 Tasse Essig, 1 Lorbeerblatt, 6 Pfeffer- und 3 Nelkenkörner, etwas Salz, 1 Zwiebel und 1 Messerspitze Paprika hinzu und läßt das Fleisch $1\frac{1}{2}$—2 Stunden darin kochen. Dann fügt man 2 Eßlöffel gebräuntes Mehl bei und servirt das Ragout mit Salzkartoffeln und der Länge nach geschnittenen sauren Gurken.

Fricadellen von Kaninchenfleisch (Fricandelles of Rabbit). 2 Portionen. $\frac{3}{4}$ Pfund Kaninchenfleisch wird fein gehackt, mit 1 Ei, 4 Stück Zwieback oder 6 Löffel geriebenem Weißbrot, 1 geriebenen Zwiebel, gestoßenem Pfeffer und Salz nach Geschmack geknetet und in längliche Fricadellen geformt, in Ei und dann in Mehl gewälzt und in Butter oder Fett gebraten. Die Sauce wird mit 1 oder 2 Löffel saurer Sahne und etwas Mehl sämig gemacht. Man gibt dazu Salzkartoffeln und junge Gemüse.

Kaninchen zu braten. Das Kaninchen wird ebenso zubereitet, gespickt und gebraten wie der Hase. Nur sollte es ein männliches, nicht zu altes Thier sein. Alte Thiere sollte man zu Ragout oder

Kaninchenpfeffer verwenden, welches Gericht ebenso, wie unter Hasenpfeffer angegeben, zubereitet wird.

Kaninchen-Fricassee (Fricassee of Rabbit). 2 Portionen. Ein in Stücke getheiltes Kaninchen wird nebst 4 Unzen durchwachsenem, würflig geschnittenem Speck (bacon), 1 in Scheiben geschnittenen Zwiebel, 1 Bündelchen Petersilie, 1 Lorbeerblatt, Salz und Pfefferkörnern in einen Topf gelegt, mit Wasser übergossen, 20 Minuten langsam gekocht und dann mitsammt dem Speck herausgenommen. 1 Löffel Butter schwitzt man hellbraun mit 1 Löffel Mehl, verkocht dies mit der durchgeseihten Kaninchenbrühe zu einer sämigen Sauce, dämpft die Kaninchenstücke, den Speck und einige kleine Zwiebeln darin weich, schöpft das Fett dann ab, mischt die Sauce mit 2 in etwas Milch verrührten Eiern und gibt vor dem Anrichten den Saft einer halben Citrone dazu.

Gedämpftes Kaninchen auf französische Art (Stewed Rabbit, French Style). 2 Portionen. Ein in Stücke zertheiltes Kaninchen legt man mit zerschnittenen Zwiebeln, Möhren, Bohnen, Kartoffeln, Erbsen, etwas Sellerie, Petersilie, Salz, Pfeffer und 2 Löffeln Butter oder Rindsfett in einen Topf, füllt denselben mit Wasser, deckt gut zu und läßt das Fleisch 3 Stunden dämpfen. Sodann nimmt man es heraus, schmort es 5 Minuten in zerlassenem Speck, richtet die durch einen Durchschlag gestrichenen Gemüse darüber an und garnirt das Ganze mit gerösteten Semmel- oder Weißbrotschnitten.





Geflügel, zahmes und wildes.

Das Fleisch vom zahmen, ausgewachsenen Geflügel ist reich an Eiweißstoffen und eignet sich besonders als Nahrung für Vollblütige und Hämorrhoidalleidende. Man muß bei dem Einkauf von Geflügel die Unterscheidungszeichen der jungen und alten Thiere gut beachten, da die letzteren wohl gute Suppen geben, auch gehackt zu Füllungen verwandt werden können, aber als Braten nicht schmackhaft sind. Bei der Auswahl der jungen Thiere ist darauf zu sehen, daß sie möglichst fett sind. Die Merkmale, wodurch sich junge von alten Thieren unterscheiden, sind bei jeder Thierart verschieden. **Junge Hühner** erkennt man an den kurzen, hellrothen Kämmen, **junge Tauben** haben kleine Köpfe, dicke Schnäbel und unter den Flügeln Flaum; **junge Enten** und **Gänse** haben hellgelbe Füße und Schnäbel; bei alten sind sie dunkelgelb. Bei **jungen Truthühnern** sind die Lappen auf dem Kopfe und unter der Kehle nicht so dunkel geröthet, auch die Beine weniger roth, als bei den alten Thieren. Die Enten sind am besten von August bis December; die Gänse von Mitte October bis Mitte Januar, die alten Hühner im Winter, wenn sie keine Eier legen; die jungen vom Mai bis zum Herbst und die Kapaunen im Winter. Hühnern, Kapaunen und Truthühnern schneidet man mit einem scharfen Messer die Gurgel durch, der Taube

wird der Kopf abgeschnitten, der Ente durchschneidet man das Genick oder haut ihr mit einem Beile den Kopf ab, die Gans tödtet man, indem man ihr das Genick durchschneidet. Das Blut wird gewöhnlich in etwas Essig aufgefangen, gequirlt und zu Gänseklein verwandt und die Wunde mit etwas Stroh verbunden, damit die Federn nicht blutig werden. Es ist am besten, die geschlachtete Gans sogleich zu rupfen, die Flaumfedern von den größeren abzusondern, die Kiele aus der Haut zu ziehen und die langen Haare abzusengen. Am Steiß macht man einen Einschnitt, so daß man mit der Hand durch kann und nimmt die Eingeweide aus, haut Kopf, Hals, Füße und die Flügel bis zu dem ersten Gelenk ab, zieht die Gurgel aus dem Halse, reinigt den aufgeschnittenen Magen und wässert das an den Gedärmen befindliche Fett gut aus. Alles Federvieh rupft sich am besten gleich nachdem es geschlachtet ist, nur Wildgeflügel muß in den Federn einige Tage hängen bleiben. Zahmes Geflügel wird von oben nach unten, wildes von unten nach oben gerupft; Gänse, Enten und Truthühner werden immer trocken gerupft. Nach dem Rupfen wird jedes Geflügel abgesengt, entweder über einer Spiritusflamme oder über angezündetem Papier oder Stroh. Hühner werden auch häufig einige Minuten in heißes Wasser gelegt, bis sich die Federn leicht loslösen, doch soll man sie nicht brühen. Dann macht man der Länge nach am Steiß einen Einschnitt, nimmt vorsichtig die Gedärme heraus, damit man nicht die Galle zerdrückt, schneidet den Ausgangsdarm dicht an dem Ende ab, trennt die Galle von der Leber, schneidet den Magen auf, zieht die innere harte Haut ab, sticht die Augen mit einem spitzen Messer aus, bricht die Hornhaut vom Schnabel, schneidet den unteren Kiefer sammt Zunge und die Füße am ersten Gelenk ab. Dann biegt man die Flügelenden nach dem Rücken zurück, drückt die Brustknochen flach und schiebt die Keulen zurück.

Will man Geflügel kochen, so läßt man Hals und Flügel daran und schneidet die Füße am Kniegelenk ab. Alte Hühner, Gänse und Truthühner, welche man braten will, werden viel zarter, wenn man sie ½—¾ Stunde mit 1 Tasse Wasser, gut zugedeckt, dämpfen läßt, ehe sie in den Backofen kommen; mit dem Safte begießt man nach und nach das bratende Geflügel.

Gebratenes junges Huhn (Roast Chicken). 2 Por-

tionen. (Das Haushuhn, dessen Heimath Ostindien ist, wurde durch Columbus, auf dessen zweiter Reise (1493) nach Amerika, hier eingeführt.) Ein junges Huhn von 2—2½ Pfund wird gereinigt, gesengt und ausgenommen, innen und außen mit Salz eingerieben und mit einigen Speckscheiben (Bacon) umwickelt. In einer Pfanne, in welche einige Scheiben Speck, 1 Löffel Butter und 3 Löffel Wasser gethan wurden, wird es dann unter öfterem Begießen im heißen Ofen in ¾ Stunde schön hellbraun gebraten. Man kann auch vor dem Braten eine Mischung von 1 Tasse geriebenem Weißbrot, 1 Löffel geschmolzener Butter, 1 Löffel gehackter Petersilie und etwas Pfeffer und Salz bereiten, das Huhn damit füllen und die Öffnung zunähen. Die Sauce wird mit etwas Brühe oder heißem Wasser losgekocht und besonders servirt. Das Huhn garnirt man mit etwas Petersilie. Grüner- oder Gurkensalat und Compot sind passende Beilagen.

Gebratenes Huhn mit Kastanien (Chicken stuffed with Chestnuts). 2 Portionen. Ein junges Huhn von 2—2½ Pfund Gewicht wird gereinigt und ausgenommen. 1 Quart große Kastanien werden geröstet, geschält und zerdrückt. Die Hälfte der Kastanien wird in einer Schüssel mit 1 Löffel Butter, 1 Theelöffel Salz und etwas Pfeffer gut gemischt, das Huhn damit gefüllt und die Öffnung zugenäht. Nachdem die Brust des Huhnes mit Speckscheiben (Bacon) umwickelt ist, wird dasselbe in einer Pfanne, mit ½ Tasse Wasser, ½ Theelöffel Salz und 1 Scheibe Speck, in ¾ Stunde unter öfterem Begießen braun gebraten. Dann gibt man die übrigen Kastanien in die Pfanne, woraus zuvor das Huhn entfernt wurde, mischt Alles gut, fügt eine Tasse Fleischbrühe dazu, läßt die Sauce aufkochen, würzt mit Pfeffer und Salz und servirt sie in einer Schüssel.

Wiener Backhändl, Backhühner (Fried Chicken, Vienna Style). 2 Portionen. Von einem ausgenommenen jungen Huhn werden die Füße und der Hals entfernt; dann zerschneidet man es in 4 Theile, salzt und pfeffert dieselben, wendet sie hierauf zuerst in Mehl, dann in zerschlagenen Eiern um, bestreut sie mit geriebener Semmel oder geriebenem Weißbrot, bäckt sie in Butter zu schöner, goldgelber Farbe, tropft sie ab, legt sie auf eine Schüssel

und garnirt mit grüner Petersilie. Hierzu gibt man Blumenkohl, Spinat, Erbsen, junge gelbe Rübchen, grünen oder Gurkensalat.

Huhn mit Tomaten (Chicken with Tomatoes). 2 Portionen. Man zerlegt 1 größeres oder 2 kleine junge Hühner. Die einzelnen Fleischtheile werden in Butter angebraten, dann kommen 6—8 zerschnittene Tomaten, 2 feingehackte Zwiebeln, Salz, Pfeffer und etwas Petersilie dazu. Nun dämpft man unter gelegentlichem Zugießen von Fleischbrühe Alles gar. Inzwischen kocht man 1 Tasse Reis in Fleischbrühe weich und dick. Beim Anrichten breitet man diesen Reis auf einer tiefen Schüssel als Unterlage aus, arrangirt auf derselben die Hühnerstücke und füllt die entfettete und verdickte Sauce darüber.

Pfefferfleisch von einem Huhn (Stewed Chicken, seasoned with Pepper). 2 Portionen. Ein fettes Huhn von 3 Pfund Gewicht, welches 2 Tage vor dem Gebrauch geschlachtet sein muß, wird gereinigt und in halbehandgroße Stücke zertheilt. Die Stücke werden einzeln in mit etwas Pfeffer und Salz gemischtem Mehl gewälzt. 2 Löffel Butter zertheilt man in kleine, nußgroße Stückchen, belegt den Boden eines Topfes mit einigen von diesen sowie einer Handvoll klein geschnittener Zwiebeln, thut darauf eine Lage Fleisch, dann wieder Butter und Zwiebeln und fährt abwechselnd so fort, bis das Fleisch verbraucht ist; den Schluß bilden Butter und Zwiebeln. Hierauf gießt man seitwärts 2 Tassen kochendes Wasser zu, schließt den Topf gut und schmort das Fleisch in 2 Stunden weich. Zu der durchgeseihten, wohlschmeckenden Sauce reicht man Salzkartoffeln oder, besser noch, Kartoffelklöße.

Gekochtes Huhn (Boiled Chicken). 2 Portionen. Man nimmt dazu 1 über ein Jahr altes, mittelfettes Huhn mit gelblicher Haut. Nachdem das Huhn ausgenommen und gewaschen ist, wird es innen mit Salz eingerieben; die Beine werden zusammengebunden, die Flügel auf den Rücken gebogen und der Brustknochen eingedrückt. So wird das Huhn mit Salz, Wurzelwerk und reichlich Wasser in 2—3 Stunden weich gekocht. Gleichzeitig wird der Magen, welcher vorher gut gereinigt worden ist, sowie das Herz dazu gethan, während die Leber erst 10 Minuten vor dem Anrichten hinzugefügt wird, damit sie nicht zerkocht. Sobald das Huhn weich ist, zerlegt man es

in zierliche Stücke und gibt diese mit Reis, Gräupchen, Spargel oder Blumenkohl zu Tisch. Die Brühe, in welcher das Huhn gekocht wurde, kann man als Suppe benutzen.

Huhn mit Paprika (Braised Chicken, Hungarian Style). 2 Portionen. Man theilt ein gut gereinigtes Huhn von 2—3 Pfund Gewicht in 4 Theile und salzt es; inzwischen röstet man 1 mittelgroße, gehackte Zwiebel in reichlicher Butter hellgelb, gibt 1 Messerspitze echten Paprika und die Hühnerstücke hinzu und läßt die letzteren etwa ½ Stunde langsam dämpfen. Dann stäubt man 1 Löffel Mehl darüber, gießt so viel kräftige Fleischbrühe hinzu, daß sie die Hühner gerade bedeckt, läßt sie zu einer kurzen Sauce eindämpfen, gibt dann 6 Löffel recht fetten sauren Rahm dazu, kocht Alles noch 20 Minuten und richtet das Huhn entweder mit gekochtem Reis oder Nudeln an.

Hühner-Fricassee (Fricassee of Chicken). 2 Portionen. 2 kleine Hühner oder 1 größeres Huhn schneidet man in Stücke, übergießt sie in einem Topf mit kochendem Wasser, gibt dazu 1 Theelöffel Salz, sowie ½ Theelöffel Pfeffer und dämpft Alles über nicht zu starkem Feuer 1½ Stunde, indem man das Wasser bis auf 1 Tasse einkochen läßt. Dann schmilzt man 1 großen Löffel Butter in einer Pfanne, gibt 2 Löffel Mehl dazu, mischt es gut mit der Butter, aber ohne es braun werden zu lassen, fügt 1 Tasse Milch, die Hühnerbrühe, sowie den Saft einer halben Citrone bei und läßt es gut kochen. 1 Ei wird mit 1 Löffel kaltem Wasser vermischt und unter fortwährendem Rühren zur Sauce gethan, worauf diese nicht mehr kochen darf. Die Hühnerstücke legt man wieder auf einer Schüssel hübsch zusammen, gießt die Sauce darüber und bestreut das Gericht mit 1 Löffel gehackter Petersilie. Man kann auch an Stelle der Milch 1 Glas Weißwein und 1 Tasse Champignons verwenden, wodurch Geschmack und Geruch der Speise bedeutend verbessert werden; jedoch sollten die Champignons und der Wein nicht länger, als 5 Minuten in der Sauce kochen. Eine andere Zubereitungsweise ist die folgende: Ein Huhn wird in 4 Theile zerlegt; in einer Pfanne macht man 2 Löffel Butter heiß, bratet die Hühnerviertel darin braun, gibt dann 2 Tassen Wasser, sowie Zwiebeln, Wurzelwerk, Pfeffer und Salz dazu und läßt es 1½ Stunde dünsten. Man läßt

die Brühe dann etwas einkochen, gibt den Saft einer halben Citrone dazu, streut 2 Löffel Mehl darüber, rührt 1 Ei hinein und gießt die Sauce über das Huhn. Semmelklöschen, Spargel oder Blumenkohl sind passende Beilagen.

Suppenhuhn mit Reis (Chicken with Rice). Ein altes, 3—4pfündiges Huhn wird gereinigt und mit 3 Pint Wasser, Salz und etwas Wurzelwerk weich gekocht. Wenn es sich am Flügel weich drücken läßt, ist es gar und man nimmt es heraus. 1 Tasse Reis kocht man in der Hühnerbrühe ½ Stunde und legt dann das zertheilte Huhn in den Reis. Noch besser schmeckt es, wenn man den Reis mit 2 Eidottern, 1 Theelöffel Mehl, etwas Rahm und 1 Theelöffel Butter vermischt und denselben über das Huhn anrichtet.

Hühner-Croketten (Chicken Croquettes). Auf ein Dutzend Croketten rechnet man: 1 Huhn, 1 Kalbshirn, ½ Tasse gehacktes Rindsfett, 1 kleinen Eßlöffel gehackte Zwiebeln, 1 Zweiglein gehackte Petersilie, Saft und geriebene Schale einer halben Citrone, 2 Löffel Mehl, ½ Tasse Milch oder Rahm, Salz und Pfeffer nach Geschmack. Das Huhn wird gekocht, bis sich die Knochen leicht daraus lösen; das Gehirn braucht nur wenige Minuten in kochendem Salzwasser aufzuwallen. Sodann wird jedes für sich sehr fein gehackt. Schließlich wird beides vermischt, alles oben Erwähnte hinzu gegeben und das Ganze mit Rahm in eine Consistenz gebracht, in der es sich gut in beliebiger Weise formen läßt. So rollt man es nun erst in Weißbrotkrumen, dann in Ei (weil das letztere an den Croketten selbst nicht gut anhaftet), und dann wiederum in Krumen, worauf man sie in heißem Schmalz oder Butter schön goldbraun bäckt. In einer kleinen Familie sollte das weiße Fleisch des Huhnes für Hühnersalat, das dunkle für Croketten benutzt werden. Mit einem Kalbshirn und einem 4pfündigen Huhn kann man 1 Quart gute Suppe, 8 Croketten und 1 Pint Hühner-Salat herstellen. Reste von gebratenem Huhn oder Truthahn können ebenfalls zu Croketten verwendet werden. Man garnirt mit etwas grüner Petersilie.

Gedämpftes Huhn mit grünen Erbsen (Braised Chicken with Green Peas). Ein 3—4pfündiges Huhn oder zwei kleine junge Hühner werden gereinigt und in 4 Theile zerlegt. Mit

1½ Quart jungen grünen Erbsen, 1 Löffel Butter, einer halben kleinen Möhre, 1 Lorbeerblatt, 4 Gewürznelken, 1 Bündelchen Petersilie, einer halben in Scheiben geschnittenen Zwiebel, 1 Theelöffel Salz und 1 Prise Pfeffer werden sie in eine Pfanne gelegt, mit 1 Tasse Fleischbrühe übergossen und, gut zugedeckt, 1½ Stunde bei viertelstündigem Begießen langsam gedämpft. Die durchgeseihte und entfettete Brühe gibt man über Hühnerstücke und Erbsen.

Gebratene Gans (Roast Goose). Beim Ankauf einer Gans achte man darauf, daß man eine solche mit klarem, rosafarbenem Fleisch bekommt; dann ist sie jung. Alte Gänse erkennt man an stärkeren Fußballen, dickeren Schwimmhäuten und härteren Schnäbeln; auch die Kiele sind stärker. Die Zartheit des Fleisches läßt sich erproben, wenn man einen Flügel hebt: bei einer zarten Gans reißt die Haut unter demselben leicht. Manches Gänsefleisch hat einen scharfen, etwas ins Thranige neigenden Geschmack. Dieser kommt oft bei Gänsen mit gelblichem Fleisch vor, doch kann man diesen Umstand durch den Geruch erkennen, welcher hervorgebracht wird, wenn man eine Hautstelle heftig reibt.

Die Gans wird sauber gerupft, über einer Spiritusflamme, brennendem Papier oder Gas gesengt, mit einem Tuche rein abgewischt und von den Stoppeln befreit. Nun wird die Haut an der Brust rings um den Hals durchschnitten, aus dieser Oeffnung der Schlund und die Gurgel gezogen, mit dem Finger die Eingeweide in der Brust losgemacht und mittelst eines Querschnittes durch den After entfernt. Dann haut man den Hals, die Flügel und die Füße ab, wäscht die Gans, trocknet sie innen und außen ab, reibt sie inwendig mit Salz ein und füllt sie mit geschälten oder ungeschälten Aepfeln und etwas gebrühtem Beifuß (mugwort), worauf man sie vorsichtig zunäht.

Das Ausnehmen und, wenn man will, auch das Füllen kann ohne Beeinträchtigung der Schmackhaftigkeit schon am Abend vor dem Gebrauche geschehen, jedoch sollte dann die Gans möglichst in kalte Luft gehängt werden.

Kopf, Hals, Herz, Lunge, Magen, Flügel und Beine benützt man zu Gänsepfeffer oder Gänseklein. Die knorpelige Haut von Schnabel und Füßen wird durch Uebergießen von kochendem Wasser

lösbar gemacht. Die stachelige Haut wird von der Zunge abgeschält und die Augen entfernt. Beim Wegschneiden der Galle läßt man lieber das ganze Stückchen Leber, welches mit der letzteren in Berührung kam, mit fortfallen. Der Magen wird in der Richtung der beiderseitigen Erhöhungen durchschnitten, abgespült und nochmals gewaschen, nachdem die innere, dicke Haut abgezogen worden ist. Dann streut man etwas Salz und träufelt etwas Essig über diese Theile. So läßt man sie stehen bis zur Verwendung zu Gänsepfeffer. Die Leber findet übrigens sehr oft anderweitige Verwendung und ist als Delikatesse so angesehen, daß Viele es als Barbarei betrachten, sie den übrigen Bestandtheilen des Gänsepfeffers beizufügen. Das Fett wird erst in warmem, dann in kaltem Wasser tüchtig gewaschen und bis zum Ausbraten in frisches Wasser gestellt. Die gefüllte Gans legt man in eine Bratpfanne, bestreut sie mit Salz, gibt 1 Tasse Wasser und etwas von dem Gänsefett oder auch Schweinefleisch dazu und bratet sie unter öfterem Begießen 2—3 Stunden. Bräunt sie schnell, so wird sie mit einem Fettpapier bedeckt, nicht gewendet, aber fleißig begossen. Die Hauptaufgabe ist es, das Fett vor dem Anbrennen zu schützen. Man schöpft davon ab, sobald sich viel auf der Oberfläche der Bratenbrühe gesammelt hat. Wenn die Gans schön gelbbraun gebraten ist, wird sie herausgenommen, der Bratensatz mit etwas kochendem Wasser losgekocht, das Fett abgenommen und ½ Löffel Mehl dazu gerührt. Man gibt Salat, Salzkartoffeln und Compot dazu. Ganz junge Gänse füllt man nicht und muß dieselben, weil sie kein Fett haben, in heißer Butter braten. Man rechnet 15 Minuten Bratzeit für jedes Pfund einer jungen Gans.

Wer einen Garten hat, sollte außer anderen Küchenkräutern auch Beifuß säen. Es ist ein sehr gewürziges Kraut mit schmalen, spitzen Blättern, die man abpflückt, um die grünlich weißen, noch nicht geöffneten Blüthenträubchen allein an den Stengeln zu lassen, die man dann trocknet und als Würze zu Gänse-, Enten- und Schweinebraten benützt.

Fülle für Gänse und Enten. — Kartoffelfülle. Ein paar Kartoffeln werden roh geschält und würflig geschnitten, indem man hiervon auf eine Gans 1 Suppenteller voll rechnet. ½ Pfund Speck schneidet man in Würfel, bratet ihn an, gibt etwas gewiegte Zwie-

bel und Petersilie dazu, hierauf die Kartoffeln, und läßt sie unter öfterem Hin- und Herschütteln der Pfanne fast weich werden. Man kann auch nach Belieben 4—6 Bratwürste gebraten, geschält und in Stücke geschnitten, hinzufügen und, nachdem die Mischung etwas abgekühlt ist, in die Gans füllen. — Kastanienfülle. 1 Pfund Kastanien werden ¼ Stunde in Wasser gekocht, die äußere und innere Haut abgeschält und die Kastanien in Fleischbrühe mit etwas Zucker und Butter so lange gedünstet, bis sie weich sind, aber nicht zerfallen. Halb abgekühlt werden sie in die Gans gefüllt. — Semmelfülle. Man rührt 2—3 Löffel Butter weich, gibt 3 Eidotter, Muskatblüthe oder Citronenschale, Salz, ½ Pfund geriebenes Weißbrot und das zu Schaum geschlagene Eiweiß hinzu. Ein Drittel dieser Portion, mit etwas fein gehackter Petersilie vermischt, reicht hin, 4 Tauben zu füllen; das Ganze reicht für 12 Tauben oder eine Kalbsbrust. Auch kann man Herz und Leber des Geflügels, fein zerhackt, dazu nehmen. — Reis- und Rosinenfülle. Man kocht ½ Pfund Reis halb weich, ebenso die Rosinen ¼ Stunde lang; dann rührt man 2—3 Löffel Butter weich, nimmt 3 Eidotter, ein wenig Muskatnuß, Salz und etwas gestoßenen Zimmt und mischt es gut untereinander.

Gans mit Sauerkraut (Goose stuffed with Sauerkraut). Die Gans wird wie vorher angegeben gereinigt, zugerichtet, mit Sauerkraut gefüllt und zugenäht. Dann legt man sie in einen Kessel oder Topf, gibt 2 Quart Sauerkraut darüber, füllt soviel Wasser hinzu, daß Alles bedeckt wird und läßt das Gericht 3 Stunden langsam dämpfen. Hierauf legt man die Gans in eine Bratpfanne, übergießt sie mit zerlassener Butter, bestreut die Brust mit Mehl und bräunt in einem heißen Ofen ¾ Stunden lang. Die zerlegte Gans servirt man auf einer Unterlage von Sauerkraut.

Gans in Gallerte, Gansweißsauer (Goose in Jelly). Man kocht 4 gut geputzte, zerhackte Kalbsfüße mit 3 Quart Wasser in 2 Stunden langsam weich und seiht die Brühe durch. Dann legt man eine gereinigte mittelgroße, fleischige Gans in eine tiefe Bratpfanne, gießt die Kalbsfußbrühe, mit 1 Tasse Weinessig und ebensoviel Wasser gemischt, darüber, bringt Alles zum Kochen und schäumt ab. Nun fügt man 1 Theelöffel Salz, 10 weiße Pfef-

ferkörner, 2 kleine Zwiebeln, ½ in Scheiben geschnittene, entkörnte Citrone, 2 Lorbeerblätter, die Schale der Citrone, etwas Petersilien- und Selleriewurzel, sowie in der letzten Viertelstunde des Kochens auch die Gansleber bei und läßt die Gans unter stetigem Abschöpfen des Fettes weichkochen. Dann kann man nach Belieben die Brühe erst klären, gießt sie nun in eine Serviette und erprobt, ob die Gallerte genug eingekocht ist. Hierauf schneidet man die Gans und die Leber in zierliche Stücke, löst die Knochen heraus, gießt 1 Tasse von der warmen Brühe in eine mit Fett oder Salatöl ausgestrichene Schüssel oder Form, läßt die Gallerte bei öfterem Umschwenken etwas erstarren, legt Citronenscheibchen und Leberstückchen hinein, gießt wieder etwas Brühe dazu und läßt dieselbe wieder steif werden. Dann kommt in die Mitte der Form die zerschnittene Gans, von welcher jede Schicht immer wieder durch eine Schicht erstarrter Gallertbrühe getrennt wird. Kurz vor dem Gebrauch wird die Form auf eine Schüssel gestürzt. Nach demselben Recepte kann man auch Enten und Hühner in Gallerte zubereiten.

Gänse-Schwarzsauer, Gänsepfeffer (Goose Giblets with Black Sauce). 2 Portionen. Die kleinen Stücke der Gans, wie Flügel, Hals, Kopf, Magen, Herz werden gereinigt, mit 2 Quart Wasser aufs Feuer gesetzt und zum Kochen gebracht; alsdann gibt man Salz, 1 Lorbeerblatt, 1 Möhre, 3 oder 4 Nelken und 3 Pfefferkörner dazu und läßt Alles 2 Stunden kochen. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten gibt man das mit etwas Essig angerührte Gänseblut, 2 Eßlöffel Mehl, womöglich etwas geriebenen Lebkuchen (honey-cake) und Essig nach Geschmack unter stetem Rühren dazu und achtet darauf, daß die Brühe recht sämig wird. Man kann auch anstatt Gänseblut frisches Schweineblut nehmen. Will man das Gericht ohne Blut herstellen, so macht man Butter oder Gänsebratenfett heiß und röstet 2 Löffel Mehl darin braun, gibt Essig, Salz und Gewürz nach Geschmack dazu und rührt es kurz vor dem Anrichten zu der Brühe. Es muß recht kräftig und gewürzig schmecken und nicht zu dünn sein. Auch kann man ein Stück Schweinefleisch von der Brust dazu kochen. Kartoffelklöße sind eine passende Beilage.

Gänseklein mit Reis (Goose Giblets with Rice). 2 Portionen. Die kleinen Stücke einer Gans werden mit 2 Quart

Wasser und etwas Salz in etwa 2 Stunden weich gekocht. Ehe sie ganz gar sind, reinigt man 2 Obertassen Reis erst mit kaltem Wasser, brüht ihn dann mit kochendem Wasser ab, setzt ihn mit 2 Obertassen kaltem Wasser bei, und gießt, wenn er gequollen ist, nach und nach die nöthige Brühe von dem Gänseklein dazu. Beim Anrichten reibt man ein wenig Muskat darüber. Man kann auch anstatt Reis Gräupchen oder geschälte, in Viertel getheilte Aepfel oder Birnen ½ Stunde vor dem Serviren beifügen.

Gedämpfte Gansleber (Braised Goose Liver). Man übergießt die Leber mit warmer Milch, bestreut sie mit etwas Pfeffer und läßt sie 2 Stunden stehen. Vor der Zubereitung wäscht man sie mit Wasser ab, bestreut sie mit Salz, wendet sie in Mehl, betropft sie gut mit Citronensaft, dämpft sie langsam zugedeckt ¼ Stunde in reichlicher Butter und gießt nach und nach 2—3 Eßlöffel Fleischbrühe hinzu. Die Leber darf nicht roth, aber auch nicht hart sein und muß, sobald sie fertig ist, servirt werden. Sauerkraut schmeckt gut dazu.

Gebratene Gansleber (Fried Goose Liver). Die Leber wird in mit etwas Pfeffer und Salz vermischtem Mehl gewälzt und auf beiden Seiten in heißer Butter so lange gelb gebraten, bis sie inwendig nicht mehr roth ist; bratet man sie länger, so wird sie hart und trocken. Man träufelt etwas Citronensaft darüber und gibt sie mit ihrer Sauce zu Tisch.

Gänsefett auszulassen (Goose Grease). Man wässert alles Fett 24 Stunden unter öfterem Erneuern des Wassers, schneidet es in Würfel, gibt es mit etwas Salz in einen eisernen Topf und rührt es während des Ausbratens auf dem Feuer öfters um. Wenn die Fettwürfel gelblich werden, gießt man das Fett, ohne es auszudrücken, durch einen Durchschlag in einen Steintopf und läßt es darin 8 Tage stehen. Dann stellt man das Fett mit Ausnahme des Bodensatzes wieder auf das Feuer und kocht es mit einigen in Viertel getheilten sauren Aepfeln so lange, bis letztere weich geworden sind. Hierauf gießt man es nochmals durch einen Durchschlag in einen Topf, bindet letzteren am nächsten Tage mit Papier gut zu und bewahrt ihn an einem luftigen, kühlen Orte auf. Auf diese Art zubereitet ist Gänsefett außerordentlich wohlschmeckend und

hält sich sehr lange. Es ist nicht nur auf Brot gestrichen außerordentlich schmackhaft, sondern auch zum Schmälzen von Sauerkraut und Kohl sehr passend, ebenso wird es zum Anmachen von Kartoffeln und Krautsalat verwendet.

Gebratene Ente (Roast Duck). 2 Portionen. Man nimmt eine junge, 4pfündige Ente, welche 1 Tag vor der Zubereitung geschlachtet worden ist, rupft und sengt sie sauber, schneidet Hals, Füße und Flügel ab, reibt sie inwendig mit Salz ein, und brät sie gefüllt oder ungefüllt mit Butter, indem man ab und zu etwas heißes Wasser zugießt, in 1—1½ Stunden gar. Wenn man die Ente nicht füllt, so reibt man den Bauch gewöhnlich mit Thymian oder Salbei ein, oder steckt etwas Beifuß hinein. Die Fülle bereitet man von geriebener Semmel, dem gehackten Herzen, Magen und der Leber, 1 Löffel Butter, 2 Eiern, Salz und etwas Pfeffer; sie kann aber auch aus sauren Aepfeln und etwas Beifuß bestehen. Die Sauce kocht man mit heißem Wasser los, entfettet sie und servirt sie mit den Enten, welche man mit grünem Salat, Bohnen- oder Gurkensalat, Rothkraut oder Krautklößen zu Tisch gibt.

Alle Recepte, welche für die Zubereitung der Gans angegeben sind, kann man auch auf fette Enten, Entenklein, -Leber u. s. w. anwenden.

Gedämpfte Ente mit Rothwein (Braised Duck, French Style). 2 Portionen. Nachdem eine 3—4pfündige Ente in Butter hellbraun gebraten worden ist, fügt man 1 Tasse kochendes Wasser, 1 Zwiebel, 6 in Scheiben geschnittene Champignons, etwas Citronenschale, Gewürzkörner und Salz dazu, läßt die Ente 10 Minuten darin dämpfen, verdickt einen Theil der Brühe mit einer braunen Mehlschwitze, gießt 1 Tasse Rothwein dazu, würzt mit dem Saft einer halben Citrone und gießt sie über die Ente, sobald dieselbe genügend weich ist. Die Sauce muß bräunlich und recht sämig sein.

Gefüllte gebratene Tauben (Stuffed Pigeons). 2 Portionen. Man sollte zum Braten stets junge Tauben benutzen, die alten sind nur für Suppe zu verwenden. 2 junge Tauben werden gerupft, gereinigt, abgewaschen und Kropf sowie Leib gefüllt und zugenäht. Zu der Fülle nimmt man 1 Löffel Butter,

rührt sie schaumig, gibt 1 Ei sowie Taubenleber und -Magen, fein gewiegt, etwas gehackte Petersilie, Pfeffer, Salz, und soviel geriebene Semmel dazu, daß es ein trockener Teig wird. Hiermit füllt man die Tauben und bratet sie in Butter unter öfterem Begießen und Zugeben von etwas kochendem Wasser oder dickem Rahm ½ Stunde. Man gibt grüne Erbsen, Compot oder Salat dazu.

Tauben in einer Sauce (Braised Pigeons). 2 Portionen. 3 junge Tauben werden ausgenommen und in Butter und Speck schön gelb gebraten. Dann röstet man Butter und Mehl hellgelb, gibt etwas Fleischbrühe, 1 Glas Wein, etwas Thymian, Zwiebel und Petersilie dazu, legt nun die Tauben mit dem gebratenen Speck in die Sauce, läßt sie gar kochen, schöpft das Fett von der Sauce ab und richtet dieselbe über die Tauben an, nachdem man vorher den Saft einer halben Citrone beigemischt hat.

Gebratener Truthahn (Roast Turkey). Der Truthahn ist in Amerika einheimisch, wurde 1505 in Europa eingeführt und ist jetzt noch häufig in den Vereinigten Staaten und in Mexico in wildem Zustande zu finden.

Die Hauptsache beim Ankaufe des Truthahns ist natürlich, daß man sich kein altes Thier aufhängen läßt. Die Kennzeichen eines alten Truthahns sind: rothe Beine und je nach dem Alter stärkere Fleischlappen auf dem Kopfe; ein untrügliches Probemittel ist, die Spitze des Brustknochens zu biegen; je elastischer derselbe ist, desto jünger das Thier; bei alten ist der Knochen hart. Ein junger Truthahn von 6—9 Pfund eignet sich zum Braten am besten.

Der Brustknochen wird eingeschlagen, doch muß man vorsichtig sein, daß dabei die Haut nicht reißt. Um dies zu verhüten, legt man ein gefaltetes Tuch auf denselben und schlägt den Knochen dann mit dem Kartoffelstößer ein. Bei dem Ausnehmen muß man sein Hauptaugenmerk darauf richten, daß die Galle nicht reißt. Beine und Kopf werden abgehackt und können zu Suppe gebraucht werden.

Nachdem der Puter ausgenommen, innen und außen gehörig gewaschen und durchgespült ist, hüllt man ihn in ein Tuch, damit er nicht eine unansehnliche Farbe bekommt, ehe man ihn füllt. Die Leber wird entweder geschabt und in die Fülle gemischt, oder sie gibt, besonders gebraten, einen leckeren Bissen für den Hausherrn. Herz und Magen werden gekocht und, in Scheibchen geschnitten, unter die

Fülle gemischt oder in der Sauce angerichtet. Will man den Truthahn nicht auf die gewöhnliche Weise füllen, so kann man Herz, Leber und Magen nebst einer kleinen Zwiebel und einigen Streifchen Speck zwischen 2 ausgehöhlte Semmeln oder Brotenden einbinden und in den Truthahn legen. So werden sie saftig und schmackhaft. Das Fleisch des Truthahns hat dreierlei Geschmack, sodaß man es mit Rind-, Kalb- und Schweinefleisch vergleichen kann; denn an den Keulen ist es braun und ziemlich fest, an der Brust sehr zart und weich, während es an den Seiten und am Halse sehr fett ist.

Das Zurichten des Truthahns geschieht, indem man die Beine zu der Füllöffnung hinein und zu der (gut ausgeschnittenen) Darmöffnung heraussteckt. Dann befestigt man sie in dieser Lage mit einem Holzpfeilchen oder einem Bindfaden, um sie gegenseitig festzuhalten. Die Flügel dreht man in der Richtung des Kopfes herum und legt sie flach auf den Rücken gegen einander. Man bindet einige dünne Scheiben Speck über die Brust und gibt 1 Löffel Butter in die Pfanne.

Beim Braten des Truthahns ist, wie bei allen anderen Geflügel- oder Fleischsorten, das häufige Begießen Hauptbedingung. Der Ofen darf zu Anfang nicht allzu heiß sein, die Hitze kann aber später verstärkt werden. Um zu verhüten, daß die Haut des Rückens an der Pfanne festhängen bleibt, legt man einige sehr dünne Scheibchen Weißbrot und einige Zwiebelscheibchen unter den Truthahn. Diese können später wieder herausgekratzt oder zusammen mit der Sauce durch das Sieb getrieben werden. Wird der Truthahn zu schnell braun, so kann man einen Pappdeckel oder ein mit Butter bestrichenes dickes Papier darüber legen. Ein 12pfündiger Truthahn muß 3 Stunden braten, denn man rechnet 15—20 Minuten auf das Pfund. Für Truthennen sind jedoch 12—15 Minuten per Pfund genügend; in jedem Falle muß man aber zuletzt noch 20 Minuten zugeben. Im Allgemeinen bewirken geschlossene Pfannen ein schnelleres Garwerden als offene. Schon beim Einstellen kommt 1 Tasse Wasser in die Pfanne; dieses muß, sobald es verdünstet ist, erneuert werden. Weder Truthahn noch Sauce dürfen dunkel sein, sondern müssen eine schöne goldbraune Farbe haben. Vor dem Anrichten verrührt man 1 Löffel Mehl einige Minuten mit der Brühe, kratzt das Angesetzte von der Pfanne los, gibt, wenn nöthig, noch etwas Salz und Wasser dazu und macht die Sauce schön sämig.

Fülle für Truthahn. Man kocht das Herz und den Magen des Truthahns weich, hackt beide nebst der rohen, gut gereinigten Leber fein, rührt 2 Löffel Butter schaumig und mischt nach und nach 2 Eier, 1 Tasse geriebenes Weißbrot, Muskatnuß, Salz und das gehackte Fleisch darunter. Nach Belieben kann man auch eine fein gehackte, in Butter gedünstete Zwiebel hinzufügen. Die zum Füllen der Gänse und Enten angegebenen Mischungen sind auch für Truthahn verwendbar. Man muß jedoch berücksichtigen, daß sich die Füllung während des Bratens ausdehnt und, wenn das Geflügel zu voll gestopft worden ist, das Platzen der Haut verursacht. Die Oeffnungen müssen mit starkem Zwirn zugenäht werden, doch darf man nicht versäumen, vor dem Auftragen des Geflügels alle Fäden daraus zu entfernen.

Gekochter Truthahn (Boiled Turkey). Der gereinigte und zugerichtete Truthahn wird mit Pfeffer, Salz und etwas Citronensaft eingerieben. Dann gibt man in einen reichlich großen Kessel 1 Löffel Butter, 1 Löffel gehackte Petersilie und 1 Theelöffel gehackte Zwiebel. Wenn über einem guten Feuer die Butter im Kessel geschmolzen ist, fügt man genug Wasser hinzu, um den Truthahn damit zu bedecken. Letzterer wird in ein innen mit Mehl bestäubtes Handtuch eingewickelt, mit Garn umbunden und in dem kochenden Wasser langsam gekocht, indem man 15 Minuten auf das Pfund rechnet. Wenn der Truthahn gar ist, entfernt man das Tuch und servirt mit Austern- oder Eiersauce.

Truthahnklein mit Gemüse (Turkey Giblets with Vegetables). Man reinigt sorgfältig Flügel, Hals, Magen, Leber, Füße und Kopf, brüht und häutet die Füße, zieht die Haut von dem Magen und schneidet ihn in 4 Stücke. Dann theilt man den Hals und die Flügel, spaltet den Kopf, beseitigt Schnabel und Augen und kocht von dem Vorhergehenden, mit Ausnahme der Leber, eine Fleischbrühe. Diese verdickt man mit 1 Löffel Mehlschwitze, würzt mit Pfeffer, Salz und einem Sträußchen Petersilie, gibt einige in Würfel geschnittene, gedünstete Möhren und 1 in Butter weich geschwitzte Zwiebel dazu, läßt zuletzt die in Stücke geschnittene Leber darin gar kochen und servirt mit Kartoffeln in der Schale.

Gehäcksel von Truthahn (Hashed Turkey). Uebrig gebliebenes Truthahnfleisch wird von den Knochen gelöst und fein-

blätterig geschnitten. 1 Zwiebel und etwas Schinken, beides in feine Würfel geschnitten, schwitzt man in Butter gelb, dünstet etwas Mehl darin und rührt dies mit der Brühe, die aus den gehackten Knochen gewonnen wird, zu einer dicken Sauce. Dann kommt 1 Tasse süßer Rahm dazu. Nachdem Alles tüchtig gekocht hat, wird diese Sauce durchgeschlagen und das feingeschnittene Fleisch darin gut gewärmt. Dann salzt man, wenn nöthig, noch ein wenig, richtet die Speise gehäuft an, legt ausgeschlagene Eier darauf und Kartoffeln rundum.

Wilde Ente (Wild Duck). 2 Portionen. Die wilde Ente wird wie eine zahme vorgerichtet; man umbindet sie mit Speckscheiben, gibt 2 Citronenscheiben und 6 Wachholderbeeren dazu und bratet sie auf beiden Seiten unter Beigabe von etwas dickem Rahm oder Butter in 1—1¼ Stunde gar. Die Sauce wird mit 1 Eßlöffel Milch aufgekocht und durchgeseiht. Es ist besser, die Ente vor dem Braten mit kochendem Wasser zu überbrühen, so daß sie den Fischgeschmack verliert, der manchen Enten eigen ist.

Prairie-Hühner (Grouse). Die Hühner werden gereinigt, gesengt und recht schnell gewaschen. Dann trocknet man sie außen und innen ab, salzt und spickt sie. Mit Speckscheiben umbunden, werden sie im Ofen oder im Topfe gebraten. Es gehört reichlich Butter dazu und wenn sie hellbraun sind, legt man sie in ein sie möglichst eng umschließendes Casserol, gießt Wasser dazu, gibt einige Wachholderbeeren und 1 zerschnittene Zwiebel hinein und läßt sie unter häufigem Begießen 1 Stunde schmoren — wenn nöthig, etwas länger. Nach dem Entfernen des Specks läßt man noch die darunter hell gebliebenen Stellen schön bräunen, entfettet und verdickt die Sauce und seiht sie durch.

Feld- oder Rebhühner (Partridges). 2 Portionen. 2 gereinigte Hühner werden mit Salz eingerieben, mit Speckscheiben umwickelt, in eine mit Zwiebel- und Möhrenscheiben belegte Pfanne gethan, 1 Löffel Butter hinzugefügt und unter öfterem Begießen in 1—1¼ Stunde hellbraun gebraten. Dann gibt man 1 Löffel süße Milch dazu, um die Sauce zu verbessern, und reicht zu den heiß servirten Hühnern junge Erbsen, Compot und Salzkartoffeln.

Gebratene Wachtel (Roast Quail). 2 Portionen. (Man rechnet mindestens 2 Wachteln für 2 Portionen.) Die gerei-

nigten Wachteln werden gesalzen, in jede etwas Thymian, Zwiebel und Petersilie gethan, mit Speckscheiben umwunden und 1 Stunde lang in 1 Löffel Butter unter öfterem Begießen gelb gebraten. Man kann auch die gereinigten Wachteln über Nacht in 1 Glas Wein, etwas Zwiebel, ein paar Wachholderbeeren und etwas Essig legen und dann in Butter braten. Etwas von der Beize gibt man zu der Sauce, welche dann noch eingekocht wird.

Waldschnepfe (Woodcock). 2 Portionen. 2 gereinigte Waldschnepfen werden mit Salz eingerieben und mit Speckscheiben umwickelt. Man legt sie in die Bratpfanne auf 1 Scheibe geröstetes Brot und bratet sie 35—40 Minuten unter öfterem Begießen mit Butter und dem eigenen Safte. 5 Minuten vor dem Garwerden sind die Speckscheiben zu entfernen. Die Vögel werden nun nach nochmaligem Begießen im Ofen gebräunt. Beim Serviren gibt man die geröstete Brotscheibe darunter und garnirt mit etwas Petersilie.

Wilde Tauben (Wild Pigeons). 2 Portionen. 2 Tauben werden gereinigt, mit Salz eingerieben, mit Speckscheiben umwickelt und in 1 Löffel Butter hellbraun gebraten. Dann gießt man 2 Löffel Rahm in die Sauce, aber nicht an die Tauben, bratet letztere darin 1 Stunde lang und servirt Compot oder grünen Salat mit Salzkartoffeln dazu. Man kann auch die Tauben vor dem Braten über Nacht in eine Beize von 1 Glas Wein, Essig, 1 Lorbeerblatt, einigen Zwiebelscheiben und etwas Citronenschale legen. Preißelbeeren-Compot ist eine wohlschmeckende Beilage zu allerlei gebratenem Geflügel.



Das Tranchiren.

Das Zerlegen (Tranchiren) des Fleisches ist in doppelter Hinsicht wichtig. Es gewinnen kunstgerecht zerlegte Gerichte nicht nur an Appetitlichkeit und Aussehen, sondern gutes Zerlegen der Speisen ist auch für den Haushalt vortheilhaft, indem es durch Vermeidung allzuvieler Abfälle bewirkt, daß von einem Gerichte Nichts verschwendet wird. Hierzu sind ein scharfes großes Messer und eine große zweizinkige Gabel erforderlich. Allgemeine Regel beim Zerlegen von Braten und Rindfleisch ist, die Fleischfasern immer quer zu durchschneiden. Die abgeschnittenen Stücke dürfen weder zerrissen noch zerfetzt, weder zu groß noch zu klein sein und müssen ein gutes Aussehen haben.

Gänse, Enten, Truthühner, überhaupt alles große Geflügel bringt man unzerlegt auf den Tisch. Dann löst man zuerst die Keulen durch einen Schnitt und ein Drehen der Keule an den Gelenken, desgleichen die Flügel in derselben Weise. Nun schneidet man das Fleisch an den Brustknochen in schrägen feinen Scheiben ab, worauf man die Stücke schön auf der gewärmten Schüssel aufschichtet. Die Füllung, welche man vorher mit einem Löffel aus dem Geflügel genommen hat, servirt man in einer gewärmten Schüssel zu dem Fleische und der Sauce, oder man legt sie in Schnitten neben die Bratenscheiben.

Junge Hühner, Rebhühner und **Schnepfen** werden der Länge nach über die Brust zertheilt, dann jede Hälfte nochmals in der Mitte quer durchschnitten, so daß man vier Stücke erhält.

Rindfleisch. Man schneidet dasselbe in halbfingerdicke Scheiben quer durch die Fasern, schiebt es wieder zusammen, ordnet es, sodaß das Fett nach oben zu stehen kommt, bestreut das Fleisch mit etwas Salz und gießt einen Löffel heiße Fleischbrühe darüber.

Tendenbraten, Rindsbraten, schneidet man quer durch in halbfingerdicke Scheiben, ordnet ihn dann in seine frühere Form auf einer gewärmten Schüssel und begießt ihn mit seinem eigenen Safte.

Roastbeef darf erst bei Tisch zerlegt werden, weil sonst die Farbe zu leicht leidet und der Saft zu schnell heraussickert.

Nierenbraten. Das Rückgrat muß schon vom Fleischer durchgehackt werden. Man schneidet dann zuerst die Nieren heraus und theilt sie in schöne Scheiben, dann löst man das lappige Fleisch ab und zerlegt es in kleinere Stücke; die Rippen werden tranchirt, indem man zwischen den Knochen durchschneidet. Von dem Fleische der größten Rippen kann man je zwei Cotelets erhalten. Beim Serviren legt man auf jede Bratenscheibe ein Stück Niere und träufelt etwas Sauce darüber.

Gefüllte Kalbsbrust. Die Brust wird auf dem Tranchirbrett umgekehrt und, wo die Rippen an die Knorpeln anstoßen, der Länge nach in zwei Theile zerschnitten. Dann werden die Knorpeln stückweise abgeschnitten, ebenso die Rippen nach ihrer natürlichen Eintheilung mit der dazu gehörigen Fülle. Man muß das Messer nur leicht ansetzen, damit die Fülle sich nicht ablöst.

Kalbsschlegel. Man fängt an dem dünnen Ende an und schneidet dann stets in etwas schräger Linie, von außen gegen den Knochen. Die Scheiben dürfen nicht zu dick sein. Hammelschlegel zerlegt man in gleicher Weise.

Bei **Kalbs-, Hammel-, Hirsch-** und **Schweinerücken** trennt man das Fleisch mit einem Schnitt der Länge nach von dem Knochen und zertheilt es durch Querschnitte in längliche Streifen, wonach man Alles wieder in die frühere Form zusammenstellt.

Gekochter Schinken wird, nachdem die Schwarte entfernt worden ist, ebenso wie andere Keule behandelt: man schneidet ihn, am dünnen Theile beginnend, in breite, nicht zu starke Scheiben, von denen womöglich jede einen schmalen Fettrand behält.

Hase. Man theilt den Rücken mit dem Küchenmesser querüber in zweifingerbreite Stücke. Die Läufe durchschlägt man an den Gelenken, die Hinterläufe außerdem noch einmal in der Mitte des oberen Gliedes. Dann schiebt man die Theile wieder in ihre frühere Lage, wenn der Hase als Braten auf den Tisch gebracht werden soll.

Fleischreste.

Uebrig gebliebenes Fleisch aller Art läßt sich ganz vortrefflich zu Würzfleisch (ragout), Fricadellen, Fleisch-Puddings und Fleisch-Salaten verwenden, wie auch schon bei den betreffenden Speisen bemerkt worden ist. Stets achte man darauf, daß zum Aufbewahren von kleinen Speiseresten nicht große Schüsseln und Teller verwendet werden, die bei der nächsten Mahlzeit womöglich wieder gebraucht werden sollen; man nehme zu diesem Zweck nur solche Gefäße, deren Größe den Resten entspricht.

Rindfleisch in Gurkensauce (Beef with Cucumber Sauce). 1 Löffel Butter oder Suppenfett läßt man heiß und mit 1 Löffel Mehl und ½ Theelöffel Zucker braun werden; dann gibt man 1 große, feingeschnittene Zwiebel dazu, röstet sie gelb, fügt langsam 2 Tassen Fleischbrühe bei, würzt mit etwas Pfeffer, 1 Lorbeerblatt, 6 feingeschnittenen kleinen Essiggurken und so viel Essig, daß es einen angenehmen säuerlichen Geschmack erhält, und läßt Alles zusammen ¼ Stunde kochen. Hierauf legt man das gekochte, in Scheiben geschnittene Rindfleisch in die Sauce, bis es darin einmal aufgekocht hat.

Rindfleisch mit Sardellen (Beef with Anchovies). Man gibt in die Pfanne, in welcher 1 Löffel Butter heißgemacht wurde, Scheiben von gekochtem Rindfleisch, und dazu Zwiebeln, Petersilie, Citronenscheiben und 1 Löffel Sardellen, alles feingewiegt. Dies läßt man unter Hinzufügung von saurem Rahm einmal aufkochen.

Bratenreste mit Spiegeleiern (Meat with Fried Eggs). Uebrig gebliebener Braten wird in dünne Scheiben geschnitten, etwas gesalzen und aufeinandergelegt. Nach einer halben Stunde läßt man in einer flachen Pfanne Butter heiß werden, und legt dann das Fleisch hinein, so daß es auf beiden Seiten warm wird. Nun schlägt man Eier darauf und bäckt sie langsam bis das Eiweiß hart, der Dotter aber noch weich ist. Sodann richtet man Alles auf einer gewärmten Schüssel, mit Petersilie verziert, an.

Fleischreste mit Sardellen und Kartoffeln (Meat Pie). Man hackt Fleischreste mit Sardellen oder schneidet sie fein nudelartig, dünstet sie in heißer Butter oder Bratenfett mit etwas gewiegter Petersilie und Zwiebel und kocht sie mit saurem Rahm einmal auf. Dann bestreicht man eine Auflaufform oder eine Schüssel mit Butter, belegt dieselbe innen mit gekochten, in feine Scheiben geschnittenen Kartoffeln, die noch warm sind, gibt das gedünstete Fleisch darauf, dann wieder Kartoffeln, und fährt auf diese Weise schichtenweise fort, so daß die letzte Lage aus Kartoffeln besteht, die man noch mit saurem Rahm begießt. Man läßt das Gericht ½ Stunde im Ofen backen.

Bratenreste mit Reis (Casserole with Rice and Meat). 1 Tasse Reis wird weichgekocht; dann schneidet man ½ Pfund kaltes Fleisch irgend welcher Art in sehr kleine Stücke, würzt es mit ½ Theelöffel Salz, 1 Prise Pfeffer, je 1 Theelöffel fein gewiegter Petersilie und Zwiebel, 1 Prise Majoran und ebensoviel Thymian, fügt 1 gut verrührtes Ei, 2 Löffel zerdrückte Crackers und soviel Wasser oder Fleischbrühe dazu, daß die Masse gut zusammenhält. Nun bestreicht man eine kleine Schüssel oder Form mit Butter, belegt den Boden und die Seiten ½ Zoll dick mit dem gekochten Reis, gibt das Fleisch hinein, bedeckt es mit Reis und läßt es ¾ Stunden im Ofen auf einer Schüssel voll kochendem Wasser dünsten.

Braunes Ragout (Ragout of Cooked Meat). Man röstet Mehl in Fett oder Butter braun, kocht dies mit Wasser oder Brühe ¼ Stunde, würzt es nach Belieben mit gewiegten Sardellen, 1 Lorbeerblatt, auch einigen vorher weich gekochten Zwiebeln, thut Essig und Salz dazu, nebst in Scheiben geschnittenen sauren Gurken und gekochten Kartoffelstückchen, legt die in Scheiben geschnittenen Fleischreste hinein und stellt die Speise bis zum Anrichten heiß.

Schüssel-Ragout (Ragout of Veal). Ein wallnußgroßes Stück Butter wird zerlassen, etwas fein geschnittene Zwiebel sowie fein geriebenes Weißbrot und 2—4 feingehackte Sardellen hinzu gethan. Alles dies läßt man einige Minuten dünsten, so daß es ein sämiger Brei wird. Uebrig gebliebenes Kalbfleisch wird nun in Scheiben geschnitten und jede Scheibe mit dem Brei bestrichen;

diese werden dann zierlich in eine Schüssel gelegt, dazwischen hin und wieder nußgroße Stückchen Butter gegeben und die übrig gebliebene Bratensauce darüber gegossen. Dann wird die Schüssel fest zugedeckt und 1½ Stunde auf einen Topf mit kochendem Wasser gestellt, der auf dem heißen Ofen steht. Man gibt Salzkartoffeln oder grünen Salat dazu.

Hammelfleisch-Curry (Curry of Mutton). Bratenreste werden in kleine Stücke geschnitten und mit reichlich kleingeschnittener Zwiebel, Salz, Pfeffer, Butter und ½ Theelöffel Currypulver durchgeschwitzt, bis sie durch und durch heiß sind, worauf man 1 Löffel Mehl in Braten- oder Fleischbrühe glatt rührt und davon soviel an das erwärmte Fleisch gibt, bis man genügend Sauce erhält. Das Gericht wird dann in einen Topf mit heißem Wasser gestellt, um es warm zu halten. Man richtet es in einer tiefen Schüssel an und umgibt es mit in Wasser ohne Gewürz gekochtem Reis.

Fricadellen (Fricandelles) s. Seite 88.

Rindfleisch mit Möhren (Inky pinky Beef) s. Seite 89.

Kaltes Rindfleisch auf französische Art (Cold Beef, French Style) s. Seite 89.

Panirte Rindfleischscheiben (Slices of Baked Beef) s. Seite 90.

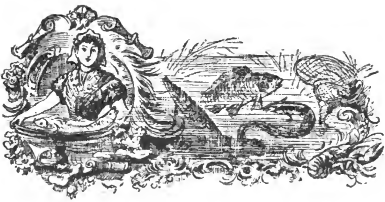
Fleischmus (Plain Hash) s. Seite 90.

Gebackenes Fleischmus (Baked Hash) s. Seite 90.

Fleischeierkuchen (Omelet of Beef) s. Seite 90.

Ragout von Kalbsbraten (Hashed Veal) s. Seite 103.

Schinkennudeln (Ham with Noodles) s. Seite 120.



Fische und Schalthiere.

Beim Einkaufen der Fische muß man darauf achten, daß dieselben frisch sind, denn sie faulen und zersetzen sich schnell und sind dann dem Magen schädlich. Fischfleisch ist leicht verdaulich und fast jedem Kranken oder Genesenden zu empfehlen, sobald ihm vom Arzte Fleisch erlaubt wird. Frische Fische erkennt man an den rothen Kiemen und klaren Augen; sind die Augen eingesunken, so ist der Fisch schon zu lange tot. Während und kurz nach der Laichzeit sollte man Fische nicht genießen, da ihr Fleisch dann schädlich und außerdem nicht schmackhaft ist. Man schuppt die Fische mit einem Messer vom Schwanz gegen den Kopf. Stößt man hierbei auf Schwierigkeiten, so taucht man den Fisch schnell einmal in kochendes Wasser, worauf die Schuppen sich leicht entfernen lassen.

Beim Ausnehmen der Eingeweide macht man an der unteren Seite hinter dem Kopf einen Querschnitt, schlitzt den Bauch bis zur Hälfte auf, nimmt die Eingeweide, ohne die Galle zu verletzen, heraus und wäscht den Fisch innen und außen schnell ab. Dann streut man etwas Salz in das Innere und bewahrt ihn bis zum Gebrauch an einem kühlen Platze auf. Einen zerschnittenen Fisch soll man nicht wieder waschen oder wässern, weil dann die

Eiweißstoffe des Fleisches sich auflösen würden. Fischspeisen sind in gekochtem Zustande am leichtesten zu verdauen, besonders wenn dazu eine säuerliche Sauce genossen wird.

Fische, welche man blau kochen will, dürfen nicht nur nicht geschuppt werden, sondern man muß sich bemühen, den Schleim auf den Schuppen zu erhalten, indem man das Bret, auf dem sie geschlachtet werden, recht naß hält. Zum Blauen übergießt man den ausgenommenen Fisch mit kochendem Essig und siedet ihn dann im Fischsud gar.

Wann sind Fische und Schalthiere am besten und gesündesten?

Aal, Eel, (in jeder Jahreszeit)	12—15	Cts.	per Pfund
Barsch, Perch, (September bis Mai)	10—12	"	"
Brasse, Porgy, (April bis October)	8—14	"	"
Butterfisch, Butterfish, (April bis October)	8—14	"	"
Flunder, Flounder, (in jeder Jahreszeit)	6—10	"	"
Forelle, Trout, (Mai bis August)	75	"	"
Heilbutte, Halibut, (October bis April)	16—25	"	"
Hering, Herring, (März bis April)	20	"	per Dutzend
Hecht, Pike, (September bis Januar)	8—15	"	per Pfund
Maifisch, Shad, (Frühjahr)	im März $1.00 im Mai 0.25		per Stück
Karpfen, Carp, (October bis Mai)	12—14	"	per Pfund
Makrele, Mackerel, (April bis October)	5—25	"	per Stück
Salm, Lachs, Salmon, (Mai bis September)	18—22	"	per Pfund
Seebarsch, Seabass, (Mai bis October)	8—14	"	"
Stockfisch, Codfish, (October bis April)	8—12	"	"
Schellfisch, Haddock, (October bis April)	6— 8	"	"
Stint, Smelt, (September bis März)	10—18	"	"
Stutzkopf, Bluefish, (Mai bis October)	7—15	"	"
Weißfisch, Whitefish, (October bis April)	14	"	"
Weakfish, (April bis November)	8—14	"	"
Auster, Oyster, (September bis Mai)	35—40	"	per Quart
Muschel, Clam, (in jeder Jahreszeit)	20—30	"	"
Krabbe, Crab, (Mai bis September)	50—90	"	per Dutzend
Hummer, Lobster, (März bis November)	10—18	"	per Pfund

Fischsud. Zu diesem braucht man Wasser, 2 Löffel Essig, 1 Lorbeerblatt, 1 Zwiebel, 4 Pfefferkörner, etwas Petersilie, Sellerie, und zu jedem Quart Wasser 2 Theelöffel Salz. Man läßt dies Alles gut durchkochen und gibt dann die Fische hinein, welche aber nicht darin kochen, sondern nur langsam sieden dürfen.

Soll der Fisch ganz gekocht werden, so setzt man ihn sammt den Gewürzen mit soviel kaltem Wasser auf, daß er 1—2 Zoll von demselben überdeckt wird. Sobald dies zu kochen beginnt, stellt man den Fisch auf die Seite des Ofens, wo er, gut zugedeckt, bis zum Anrichten im Sude liegen bleibt. Auf jedes Pfund eines großen Fisches rechnet man 5—8 Minuten zum Garwerden. Der Fisch ist gar gekocht, sobald er im Sude oben bleibt und die Flossen sich leicht ausziehen lassen. Soll derselbe nach dem Garwerden nicht sogleich angerichtet werden, so gießt man 1 Tasse kaltes Wasser darüber und zieht den Topf vom Feuer zurück; dies verhindert, daß der Fisch zu weich wird. Fische, welche mit Essig und Oel servirt werden, muß man aus dem Sude nehmen sobald sie gar sind, und erkalten lassen, ehe man sie weiter zubereitet.

Zu gekochten Fischen reicht man meistens Salzkartoffeln. Das Wasser, worin die Fische gekocht wurden, sowie die Brühe, welche sich noch aus dem Kopf und den Gräten der Fische gewinnen läßt, kann vortheilhaft zu Suppen oder Saucen verwendet werden; man gebraucht Reste von gekochtem Fisch zu Salat oder Croketten.

Gekochte Lachsschnitten (Boiled Salmon Steaks). 2 Portionen. 1½ bis 2 Pfund Lachs wird in 2 Zoll dicke Scheiben geschnitten, mit ein wenig Salz bestreut, in eine Serviette eingeschlagen und in kochendem Wasser 20 Minuten langsam gesotten. In das Wasser gibt man 1 Theelöffel Salz, 1 Löffel Essig und einige Gewürzkörner. Man servirt Essig und Oel oder heiße geschmolzene Butter mit gehackter Petersilie dazu. Halibut Steak kocht und servirt man auf dieselbe Art.

Marinirter Lachs (Pickled Salmon). 2 Portionen. 2 Pfund des in Blechbüchsen käuflichen Lachses wird in 1 Quart Essig gelegt, der mit 1 Löffel Salz, 2 Citronenscheiben, 2 Lorbeerblättern und 8 weißen Pfefferkörnern gekocht wurde. Erst wenn diese Mischung abgekühlt ist, gießt man sie auf den Lachs. Gut zugedeckt, kann man denselben längere Zeit aufbewahren.

Eingemachter Lachs (Canned Salmon). 2 Portionen. Um den Lachs gekocht zu serviren, setzt man die Blechkanne, welche 2 Pfund enthält, 20 Minuten in kochendes Wasser. Unterdessen gibt man 1 Löffel Butter in eine Pfanne und fügt nach dem Zerschmelzen 1 Löffel gehackte Petersilie und 2 hartgekochte und fein geschnittene Eier hinzu. Nachdem man das Fleisch in die Schüssel gethan hat, gießt man die Buttersauce darüber. Auf diese Art zubereitet und mit Kartoffelbrei als Zugabe schmeckt eingemachter Lachs ähnlich wie frischer.

Lachs-Croketten (Salmon Croquettes). 2 Portionen. Aus einer 1 Pfund Lachs enthaltenden Blechbüchse wird das Oel abgegossen, das Lachsfleisch mit 1 Pfund kalten, zerquetschten Kartoffeln gemischt, und 1 kleine, fein gehackte Zwiebel, sowie etwas Pfeffer, Salz und Thymian hinzugefügt. Aus dieser Masse formt man Croketten oder kleine Bällchen, die man in Ei tunkt und dann in heißer Butter hellbraun bratet.

Gebackene Forelle (Fried Trout). 2 Portionen. 1½ bis 2 Pfund Forellen werden gereinigt, geschuppt, in passende Stücke geschnitten und gesalzen. Hierauf tunkt man die Stücke in Ei, wälzt sie in geriebenem Weißbrot und bratet sie in Butter schön gelb. Man legt die Stücke auf einer gewärmten Schüssel zierlich zusammen und garnirt mit Petersilie.

Karpfen, blau gesotten (Boiled Carp). 2 Portionen. Der Karpfen wurde 1850 aus Deutschland nach den Vereinigten Staaten gebracht und findet hier dieselbe Anerkennung wie in Europa. Ein 2pfündiger Karpfen wird ausgenommen, der Länge nach gespalten, innen gewaschen und jede Hälfte in 3 oder 4 Theile zerschnitten. Nun gießt man heißen Essig darüber, läßt ihn ½ Stunde ruhig stehen und siedet ihn dann in kochendem Salzwasser. Sobald sich die Flossen leicht herausziehen lassen, ist der Fisch gar, worauf er mit heißer Butter und fein gehackter Petersilie zu Tisch gegeben wird.

Blaugesottene Forellen (Boiled Trout) werden ebenso zubereitet; nur bleibt der Fisch ganz und kann nach Belieben gekrümmt werden, indem man den Schwanz mittelst eines Fadens im Rachen befestigt.

Karpfen auf böhmische Art (Boiled Carp, Bohemian Style). 2 Portionen. Man bereitet aus 1 Pint Wasser, 1 Pint Rothwein und 1 Pint nicht zu bitterem Bier oder Ale, 2 Nelken, 1 Zwiebel, etwas Citronenschale und Salz einen Fischsud, läßt ihn zum Kochen kommen, thut den geschuppten, in Stücke geschnittenen 2—3pfündigen Fisch hinein und siedet ihn zugedeckt ganz langsam weich. Dann nimmt man ihn aus der Brühe und hält ihn heiß. Hierauf schwitzt man 2 oder 3 gehackte Zwiebeln, thut 1 Löffel Mehl, 4 oder 5 fein gewiegte schöne Sardellen und 2 Eßlöffel Kapern hinzu, verrührt Alles gut, gibt es zu der Karpfenbrühe, drückt den Saft einer halben Citrone hinein, läßt Alles noch einmal aufkochen und servirt diese Sauce zu dem Fisch.

Karpfen auf polnische Art (Stewed Carp, Polish Style). 2 Portionen. Ein Karpfen von 3 Pfund Gewicht wird geschuppt, ausgenommen, gespalten und in Stücke zertheilt. Dann schneidet man 2 gelbe Rüben, 1 Pastinake, 2 Petersilienwurzeln, 3 Zwiebeln und $\frac{1}{4}$ Sellerieknolle in Scheiben, thut diese nebst etwas Ingwer, einigen Nelken, Pfefferkörnern und etwa 2 Lorbeerblättern in ein Casserol, gießt halb Wasser, halb Bier, welch' letzteres nicht zu bitter sein darf, dazu und läßt es $\frac{1}{4}$ Stunde kochen. Dann legt man den Karpfen hinein, streut das nöthige Salz darauf, gibt 3 Löffel Butter, $\frac{1}{2}$ Citrone, woraus die Kerne entfernt sind, und 1 Weinglas Essig hinzu und läßt Alles fest zugedeckt noch $\frac{1}{4}$ Stunde kochen. Sind die Karpfenstücke weich, so nimmt man sie aus der Brühe, hält sie heiß, thut Pfefferkuchen oder geriebenes Weißbrot und 1 Glas Rothwein in die Sauce, rührt diese durch ein Sieb und gibt sie über den Karpfen. Es werden Kartoffeln oder Rothkraut dazu gereicht.

Gebackener Karpfen (Fried Carp). 2 Portionen. Ein 2—3pfündiger Karpfen wird geschuppt, gereinigt, gespalten, in 2 Zoll dicke Stücke geschnitten, gut gesalzen und 1 Stunde stehen gelassen. Dann vermischt man Mehl und feingeriebene Semmel, panirt die Fischstücke damit vollständig trocken und bäckt sie in heißem Schmalz goldgelb.

Paprika-Karpfen (Carp, Hungarian Style). 2 Portionen. Einen 3pfündigen Karpfen wäscht und schuppt man, schnei-

det ihn in nicht zu große Stücke und entfernt alle Gräten. Dann reibt man ihn mit Salz, welchem man 1 Messerspitze Paprika beigemischt hat, gut ein und läßt ihn 1 Stunde stehen. In eine Pfanne gibt man 1 Löffel Butter, wenn diese steigt, legt man die Fischstücke, welche man einmal in Mehl gewälzt hat, hinein, bratet sie ein wenig, übergießt sie mit einigen Löffeln saurem Rahm, läßt es einmal aufkochen und dann ½ Stunde am Rande des Ofens dünsten. Sodann richtet man den Fisch mit der Sauce in eine runde Schüssel an und gibt ungarische Nocken dazu. Letztere bereitet man wie folgt: 1 Löffel Butter, 4 Löffel süßen Rahm und 2 Eier rührt man mit Weizenmehl zu einem nicht zu festen Teige, sticht mit dem Löffel kleine Klöschen ab und läßt dieselben 5 Minuten in Salzwasser kochen. Man kann auch Hecht (Pike) oder Barsch (Perch) zu diesem Gericht benutzen.

Gebratener Aal (Fried Eel). 2 Portionen. Ein 1½pfündiger Aal wird mit dem Kopf auf einen Haken oder Nagel gehängt, sodann die Haut rings um den Kopf eingeschnitten und mit einem Male nach dem Schwanze zu abgezogen. Dann werden die Eingeweide ausgenommen, der Aal sauber gewaschen, in 3 Zoll lange Stücke geschnitten, mit Salz bestreut und 1 Stunde stehen gelassen. Hierauf wird jedes Stück mittelst eines Fadens in ein Salbei- oder Weinblatt gebunden, in halb Butter und halb Schmalz 10 Minuten gebraten, dann, nachdem die Fäden entfernt worden sind, angerichtet und mit Citronenvierteln umlegt. Beim Speisen wird der Aal noch reichlich mit Citronensaft beträufelt. Man kann auch, anstatt Salbei zu verwenden, die Aalstücke in Ei und Brotkrumen wälzen und auf diese Weise braten. Kartoffelsalat oder Kartoffelbrei sind passende Beilagen.

Gekochter Aal (Boiled Eel). 2 Portionen. Ein Aal von 1½—2 Pfund Gewicht wird gut gereinigt, die Haut mit Salz abgerieben, in Stücke geschnitten, mit 1 in Scheiben geschnittenen Zwiebel, Pfeffer, Salz, 1 Lorbeerblatt, etwas Essig und Salbei in einen Topf gethan, mit Wasser überdeckt und in 20 Minuten gekocht. Die Sauce kann man mit etwas Mehl verdicken und den Aal mit in der Schale gekochten Kartoffeln zu Tisch geben. — Soll der Aal kalt verspeist werden, so kocht man ihn wie angegeben, jedoch

mit mehr Wasser, gar, läßt ihn in der Brühe kalt werden und richtet ihn mit Petersilie und Citronenscheiben an. Man servirt Essig und Oel dazu.

Aal in Sülze (Eel in Jelly). 4 Kalbsfüße kocht man 3 Stunden in Wasser, schöpft das Fett ab und gießt die Brühe durch ein Tuch (jelly bag). Ein 3pfündiger Aal wird ausgenommen, mit Salz abgerieben, die Flossen abgeschnitten, in Stücke getheilt und in einem Topf mit einigen Zwiebeln, Salz, 2 Lorbeerblättern, Pfefferkörnern, etwas Citronenschale und Thymian, der Kalbsfußbrühe und etwas Weinessig langsam ½ Stunde gekocht. Dann nimmt man den Aal heraus, entfernt die Mittelgräte, zieht die Haut ab und stellt ihn kalt. Die abgefettete Brühe gießt man durch ein Haarsieb, fügt das zu Schaum geschlagene Eiweiß von 4 Eiern dazu, läßt Alles noch einmal aufkochen, seiht es durch und gibt etwas davon in eine Form oder Schüssel. Wenn die Sülze halbfest geworden, legt man in die Mitte des Bodens eine Rosette von einem in Scheiben geschnittenen hartgekochten Ei, bedeckt sie mit etwas Brühe, gibt, wenn dieselbe fest geworden, die Aalstückchen sowie einige halbe Citronenscheiben hübsch geordnet in die Form, übergießt Alles mit der übrigen Sülze und läßt das Ganze kalt werden. Beim Anrichten wird die Form bis zum Rande in warmes Wasser getaucht und dann sorgfältig umgestürzt. Die Schüssel wird abwechselnd mit in Scheiben geschnittenen harten Eiern und Sträußchen von schöner, grüner Petersilie garnirt.

Gekochter Hecht (Boiled Pike). 2 Portionen. 1½—2 Pfund Hecht wird geschuppt, ausgenommen, gewaschen und gesalzen. Sodann kocht man ihn 10—15 Minuten, bis die Flossen sich lösen, und bringt ihn mit einer Senfsauce oder geschmolzener Butter nebst Salzkartoffeln zu Tisch. Man garnirt den Fisch mit Petersilie.

Gebackener Hecht mit Sauerkraut (Baked Pike with Sauerkraut). 2 Portionen. Ein 1½ Pfund schwerer Hecht wird geschuppt, ausgenommen, mit Salz bestreut und 1 Stunde stehen gelassen. Dann schlägt man 1 Eiweiß zu Schaum, bestreicht den Fisch damit, wälzt ihn in geriebenem Weißbrot und läßt ihn liegen, bis das Eiweiß trocken ist und das Brot daran haften bleibt.

Hierauf bratet man ihn auf beiden Seiten in Butter bräunlich und gibt Sauerkraut dazu.

Hecht, in Butter gedünstet (Braised Pike). 2 Portionen. Ein 2pfündiger Hecht wird ausgenommen, sauber geputzt und 1 Stunde stehen gelassen. 1 Löffel Butter läßt man in einem Topfe zergehen, gibt fein gewiegte Petersilie mit Zwiebel hinein, dann den Fisch und läßt ihn 1 Stunde dämpfen. Nun thut man 1 Glas Weißwein oder nach Belieben Citronensaft daran, legt den Fisch auf eine Platte, macht die Sauce mit einem Eidotter sämig und gießt sie darüber.

Stör zu braten (Sturgeon Steak). 2 Portionen. Das sogenannte Störsteak am Schwanzstück eignet sich am besten zum Braten. Das Fleisch wird in zweifingerdicke Scheiben geschnitten, gesalzen, gepfeffert, in Ei getunkt, in Brotkrumen gewälzt und in halb Butter, halb Schmalz dunkelgelb gebraten. Man gibt Kartoffelsalat dazu. 1 Pfund Stör genügt für 2 Personen.

Stör mit grünen Erbsen (Sturgeon with Green Peas). 2 Portionen. 1 Pfund Stör wird ½ Stunde gewässert, sodann mit kaltem Wasser, Salz, 4 Nelken und 1 Lorbeerblatt gar gekocht. Hierauf richtet man die gekochten grünen Erbsen darüber an.

Schellfisch mit Buttersauce (Haddock). 2 Portionen. Der Schellfisch wird geschuppt, ausgenommen und in kochenden Fischsud gelegt. Wenn letzterer wieder zu kochen beginnt, ist der Fisch gar. Man läßt ihn noch 5 Minuten im Sude und legt ihn dann auf eine heiße Platte. Nun läßt man 1 Löffel Butter gelb werden, gibt etwas Mehl und fein gewiegte Petersilie hinein und verdünnt die Mischung mit etwas Fischsud; die Sauce muß jedoch dicklich bleiben. Man servirt Salzkartoffeln zu diesem Fisch, wovon 2 Pfund auf 2 Personen gerechnet werden.

Schellfisch mit Linsen (Haddock with Lentils). 2 Portionen. 2 Pfund Schellfisch wird in Salzwasser mit Wurzelwerk gekocht, entgrätet, zerpflückt und mit in Fleischbrühe weich gekochten und mit einigen Nelken sowie etwas Zwiebel gewürzten Linsen vermischt. Ebenso wohlschmeckend ist der Schellfisch, wenn mit Sauerkraut zubereitet.

Gekochter Maifisch (Boiled Shad). 2 Portionen. Man kocht den gut gereinigten 2pfündigen Fisch im Fischsude langsam gar, zu gleicher Zeit auch den herausgenommenen Rogen, und servirt mit Salzkartoffeln und zerlassener Butter, indem man den Rogen auf die Platte neben den Fisch legt.

Maifisch, kalt (Cold Shad). 2 Portionen. 1 Tasse Weinessig, 2 Lorbeerblätter, 2 in Scheiben geschnittene Zwiebeln, einige Pfefferkörner und 2 Löffel Salz werden mit 2 Tassen Wasser zum Kochen gebracht. Man legt nun den in Scheiben geschnittenen, gereinigten Fisch hinein, kocht ihn gar, läßt ihn in der Brühe erkalten und servirt denselben mit Essig und Oel.

Gebratener Maifisch (Fried Shad). 2 Portionen. Man reinigt, schuppt und trocknet einen 1½—2pfündigen Maifisch, spaltet ihn und theilt jede Hälfte in 4 Stücke, schneidet Kopf und Schwanzflossen ab, salzt und wälzt die Stücke in Mehl. 2 Löffel Schmalz wird in der Pfanne heiß gemacht und der Fisch dann auf beiden Seiten braun gebraten. Den Rogen bratet man auf dieselbe Weise, legt die Fischstücke in die Mitte der Schüssel, den Rogen herum und garnirt mit Petersilie oder Brunnenkresse.

Gebratener Weißfisch (Fried Whitefish). 2 Portionen. Für 2 Personen sind 1½—2 Pfund genügend. Der Fisch wird geschuppt, ausgenommen, gewaschen und abgetrocknet, hierauf gespalten und mit Pfeffer und Salz bestreut. Kurz vor dem Braten werden die Fischstücke in Mehl gewälzt. 2 Löffel Schmalz wird in der Pfanne heiß gemacht und der Fisch auf beiden Seiten darin gebräunt; dann legt man ihn vorsichtig auf eine erwärmte Schüssel, garnirt mit Petersilie und gibt Tomatensauce oder Citronenstückchen dazu.

Seebarsche (Sea Bass), Brassen (Porgies), Flundern (Flounders), Stinten (Smelts), Barsche (Perch), Weakfish und Bluefish werden auf dieselbe Art zubereitet.

Makrelen (Mackerels). Die Makrelen sind weichliche fette Fische. Man nimmt sie möglichst nahe am Kopfe aus, wäscht sie und legt sie eine Stunde in starkes Salzwasser. Sie werden gewöhnlich ganz in kochendes Salzwasser gegeben, worin man sie 10

Minuten kochen oder ½ Stunde an der Seite des Feuers ziehen läßt. Nach Belieben kann man sie auch in Salzwasser mit Essig, Zwiebeln und Pfefferkörnern sieden. Beim Anrichten garnirt man sie mit Brunnenkresse oder Petersilie und gibt geschmolzene Butter mit Senf und gehackter Petersilie dazu.

Gekochter Stockfisch (Boiled Codfish). 2 Portionen. 1½ Pfund Stockfisch wird über Nacht in kaltes Wasser gelegt und 1 Stunde vor dem Essen in kleine Stücke zerpflückt. Man setzt ihn, mit kaltem Wasser bedeckt, auf den Ofen und läßt ihn nicht kochen, sondern nur wallen. (Starkes Kochen macht den Stockfisch hart.) Ist der Fisch weich, so gießt man das Wasser ab und ersetzt es durch Milch, läßt einmal aufkochen, rührt 1 Löffel Mehl in kalter Milch glatt, fügt dies bei, sowie 1 Löffel Butter und 2 gut geschlagene Eier; Pfeffer und Salz nach Geschmack. Man gibt Salzkartoffeln oder junge Erbsen dazu.

Stockfischklöße (Codfish Balls). 2 Portionen. 2 Tassen Stockfisch werden zerpflückt, 1 Stunde in kaltem Wasser eingeweicht, letzteres dann abgegossen, kochendes Wasser aufgefüllt und der Fisch 20 Minuten darin schwach gesotten. Hierauf wird alles Wasser von dem Fische durch Abgießen und Ausdrücken entfernt. Nun mischt man 2 Tassen Kartoffelbrei oder gequetschte Kartoffeln, 1 Löffel Butter, ¼ Tasse Milch oder Rahm und 1 gute Prise Pfeffer dazu, mengt Alles gut untereinander und formt Klöße. Man rollt dieselben in Ei, dann in Brot- oder Crackerkrumen und bratet sie in kochendem Schmalz schön braun.

Stockfisch mit Rahm (Codfish with Cream Sauce). 2 Portionen. 2 Tassen zerpflückter Stockfisch wird in kaltem Wasser 2 Stunden eingeweicht, sodann letzteres abgegossen, warmes Wasser aufgefüllt und der Fisch 1 Stunde auf dem warmen Ofen, ohne zu kochen, stehen gelassen. Hierauf gießt man das Wasser ab und drückt den Fisch gut aus. 1 Löffel Butter wird in der Pfanne geschmolzen, 2 Löffel Mehl hinein gegeben, 1 Pint Milch dazu gegossen und unter fortwährendem Umrühren zum Kochen gebracht. Hierauf gibt man Fisch, Pfeffer und Salz dazu und mischt dies, bis Alles heiß ist. Dann nimmt man es vom Feuer, rührt 1 Eigelb hinein und gibt das Gericht mit Kartoffeln in der Schale zu Tisch.

Fisch-Croketten (Fish Croquettes). 2 Portionen. ½ Pfund Fischüberreste werden enthäutet und entgrätet. Dann zerpflückt man sie fein, gibt 1 Eigroß geschmolzene Butter daran, sowie 1 feingeschnittene und in Butter weich gedünstete Zwiebel, Salz, Cayenne-Pfeffer und soviel Rahm, daß die Masse die richtige Consistenz zum Formen von Croketten erhält. Diese letzteren werden dann mit etwas zerkläppertem und gesalzenem Ei überstrichen, in Semmelkrumen umgedreht und schön goldbraun gebacken.

Fisch-Pie (Fish Pie). Die Fischreste werden gehäutet, entgrätet und zerstückelt; dann mit Salz, Pfeffer und Rahm vermischt, so daß es eine dickliche Masse wird. Frisch gekochte oder übrig gebliebene Kartoffeln werden in Scheiben geschnitten. Nun buttert man eine Auflaufpfanne und füllt sie mit abwechselnden Lagen von Fisch und Kartoffeln, auf welch' letztere man immer einige Stückchen Butter legt. Auf die letzte Lage wird Weckmehl gestreut und Butter vertheilt. Man kann auch zwischen die Lagen je 1 in Scheiben geschnittenes, hartgesottenes Ei legen. Das Gericht wird im Ofen gebacken, bis die Kruste hellbraun ist.

Frische, gebratene Heringe (Fried Herrings). 2 Portionen. 4—6 Stück sind für 2 Personen genügend. Der Hering ist, frisch aus dem Meere gefangen, eines der feinsten Thiere seiner Gattung. Man schuppt und reinigt die Fische, entfernt Kopf und Haut, trocknet mit einem Tuche ab und salzt. Nun wälzt man die Heringe in Mehl, oder in Ei und dann in Semmelkrumen und bäckt sie in heißem Schmalz schön braun. Man gibt Kartoffeln oder grünen Salat dazu.

Gebackene Heringe (Baked Herrings). 2 Portionen. Man zieht die Haut ab, schneidet den Kopf und halben Schwanz weg, nimmt die Mittelgräte heraus (wodurch die Fische halbirt werden), legt die Theile wieder zusammen und überdeckt sie einen Tag mit Milch. Dann thut man die Heringe zum Abtropfen auf ein Sieb, bestreicht sie mit Butter, wälzt sie in Mehl oder Brotkrumen, bäckt sie auf dem Roste oder in der Pfanne und servirt sie mit Kartoffelbrei oder Linsen.

Heringe mit Kartoffeln (Herrings with Potatoes). 2 Portionen. Man wäscht 3 oder 4 Matjes-Heringe, zieht die Haut ab, entfernt die Eingeweide (legt jedoch Milch oder Rogen wieder hinein), theilt die Heringe in 4 Stücke, fügt dieselben auf einer mit gewaschenen frischen Weinblättern belegten Platte wieder dicht aneinander und gibt Kartoffeln in der Schale dazu.

Gefüllte Heringe (Stuffed Herrings). 2 Portionen. 4 gesalzene Heringe legt man den Abend vor dem Gebrauche ins Wasser; bei der Zubereitung werden sie längs des Rückens aufgeschnitten und Rückgrat sowie Eingeweide vorsichtig herausgenommen, Kopf und Schwanz jedoch nicht entfernt. 4 Löffel ungesalzene Butter wird mit 2 Eiern, 5 Löffeln geriebenem Weißbrot, 1 kleinen, in Butter gedünsteten Zwiebel, etwas Pfeffer, 1 Theelöffel gehackter Petersilie und 1 Prise Thymian verrührt, diese Mischung in die Heringe gefüllt und letztere sorgsam zusammengeklappt. Dann wird jeder Hering in ein ganz leicht mit Butter bestrichenes Papier nach seiner natürlichen Form eingewickelt und im Ofen 5 Minuten langsam gar gebraten. Kartoffeln, Linsen, Sauerkraut oder Erbsen sind passende Beigaben.

Heringe, mit Kartoffeln gebacken (Baked Herrings with Potatoes). 2 Portionen. 3 gesalzene Heringe werden gewässert, ausgenommen, entgrätet und in kleine Würfel zertheilt. 1 Teller gekochte, kalte Kartoffeln werden ebenfalls in Würfel oder Scheiben geschnitten. Dann wird eine Form mit Butter ausgestrichen, mit geriebenem Weißbrot bestreut, die Hälfte der Kartoffeln, hierauf Hering, sodann die übrigen Kartoffeln hineingethan, etwas Butter und Pfeffer dazu gefügt und das Gericht im Ofen ½ Stunde gebacken

Marinirte Heringe (Pickled Herrings). Schöne, große Heringe (Milchner) werden gewaschen und 24 Stunden in Wasser gelegt. Dann trocknet man sie ab, häutet sie, schneidet einen schmalen Streifen vom Bauche ab, nimmt die Milch heraus, entfernt die Eingeweide und legt die Fische in einen irdenen Topf. Die Milch zerrührt man mit etwas Essig recht fein und thut sie zu den Heringen in den Topf. Hierauf kocht man die erforderliche Menge

Essig (2 Theile Essig mit 1 Theil Wasser verdünnt), legt auf die Heringe einige in Scheiben geschnittene Zwiebeln, Lorbeerblätter, Pfeffer-, Gewürz- und Senfkörner und gießt den Essig lauwarm darüber; wenn erkaltet, bindet man den Topf gut zu. Nach 24 Stunden sind sie zum Gebrauch fertig und halten sich 6 Wochen. Kartoffeln in der Schale sind die beste Beilage.

Fleischreste mit Hering (Hash with Herring). 2 Portionen. 1 Pfund Fleischreste schneidet man würfelig und ebenso 1 oder 2 ausgewässerte und entgrätete Heringe; dann wird beides vermischt, in brauner Butter gedünstet und mit Pfeffer gewürzt. Auch kann man gekochte und in Scheiben geschnittene Kartoffeln darunter nehmen. Dies ist ein kräftiges und billiges Nachtessen.

Sardinen anzurichten (Sardines). Man öffnet die Büchsen vorsichtig, nimmt die Sardinen heraus, legt sie abwechselnd mit Kapern sternförmig auf einen Teller und gießt sodann das Oel der Sardinen oder frisches Oel darüber.

Gekochter Hummer (Boiled Lobster). 2 Portionen. Ein 2½pfündiger Hummer genügt für 2 Personen. Man sollte eigentlich nur lebendige Hummern kaufen, da sie, abgekocht, sich nicht lange halten und verdorbenes Hummerfleisch sehr schädlich ist. Bei Feststellung der Genießbarkeit muß man sich theilweise auf den Geruch verlassen; außerdem überzeugt man sich, ob der gekochte Hummer frisch ist, indem man am Schwanze zieht. Schnappt derselbe nach dem Ziehen wieder in seine vorige Stellung zurück, so ist der Hummer brauchbar. Die lebenden Hummern werden gewaschen, gebürstet, mit dem Kopf voraus in kochendes Salzwasser geworfen, wodurch sie augenblicklich getödtet werden, und dann je nach der Größe 20—30 Minuten, in fest schließendem Casserol, gekocht. Sind die Hummern gar, so bestreicht man sie, sobald sie trocken sind, mit etwas Oel, damit sie ein schönes, glänzendes Aussehen bekommen. Dann bricht man die Scheeren ab, entfernt auf der einen Seite die Schale, spaltet Rumpf und Schwanz der Länge nach, setzt den Hummer wieder zusammen oder legt ihn geschmackvoll auf eine Platte und garnirt ihn mit Petersilie. Man gibt zu warmem Hummer frische Butter, zu kaltem, Essig und Oel.

Gekochte Krabben (Boiled Crabs). Krabben mit harter Schale werden wie Hummern gekocht. Sie brauchen ¾ Stunden zum Garwerden. Wenn kalt, nimmt man die obere Schale ab und entfernt den schwammigen Theil. Man servirt sie mit Essig, Oel, Pfeffer und Salz.

Weiche Krabben (Soft-Shell Crabs). Dieselben werden gut geputzt und gewaschen. Die an der unteren Seite befindliche kleine Schale (apron) wird mit dem Daumennagel herausgezogen und der schwammige Theil entfernt. Hierauf wird die Krabbe abgetrocknet, in Ei getaucht, sodann in Brotkrumen oder Mehl (welchem etwas Pfeffer und Salz beigemischt ist) gewälzt und in recht heißem Fett in 8—10 Minuten braun gebraten. Man läßt sie nun abtropfen, legt jede Krabbe auf ein Stückchen Toast und gibt in Viertel getheilte Citronen dazu.

Clam Chowder. 2 Portionen. Man schneidet ½ Pfund Speck (bacon) in kleine Würfel und röstet ihn in einer Pfanne 5 Minuten. Dann gibt man 1 in Scheiben geschnittene Zwiebel dazu und dünstet sie gelb. Hierauf schüttet man Speck, Zwiebel und das ausgebratene Fett in einen eisernen Topf, füllt 1 Tasse in kleine Würfel geschnittener roher Kartoffeln, 1 Tasse kleingeschnittenes Weißkraut, dann wieder 1 Tasse Kartoffeln dazu, fügt 1 Prise Thymian, 1 Prise Majoran und den Saft von 12 clams bei, füllt soviel Wasser auf, daß Alles gut bedeckt ist, und läßt es im geschlossenen Topfe ½ Stunde kochen, ohne umzurühren. Dann schüttet man die zerhackten 12 clams, 1 Theelöffel gehackte Petersilie, einige zerdrückte Wasser-Crackers und etwas catsup dazu und läßt Alles noch 10 Minuten kochen. Nimmt man kein Weißkraut dazu, so gießt man kurz vor dem Serviren 1 Tasse warme Milch daran. Will man den Chowder feiner machen, so gibt man zu den Kartoffeln noch ½ Pfund in kleine Würfel geschnittenes Kalbfleisch und läßt es mitkochen.

Fish Chowder. 2 Portionen. ½ Pfund Speck (bacon) wird in Würfel geschnitten und hellbraun geröstet; wenn man rohen Schinken vorzieht, bräunt man denselben, nachdem er klein geschnitten, in etwas Fett. Dann nimmt man die Würfel aus der Pfanne

und läßt 1 in Scheiben geschnittene Zwiebel gelb dünsten, schneidet 3 mittelgroße rohe Kartoffeln in Würfel und theilt 2 Pfund Fisch (Haddock oder Codfish) in 3zöllige Stücke. Nun gibt man in einen eisernen Topf 1 Lage Kartoffeln, dann 1 Lage Fisch, hierauf Zwiebel und Speck, 1 Prise Majoran, 1 Prise Thymian, Pfeffer und Salz, dann wieder Kartoffeln und Fisch, bis Alles verwendet ist; die oberste Lage muß aus Kartoffeln bestehen. Dies bedeckt man mit 1 Pint kochendem Wasser und läßt es ½ Stunde langsam kochen, ohne umzurühren. Kurz vor dem Anrichten rührt man 3 Löffel Mehl oder 3 zerdrückte Wasser-Crackers in 1 Pint Milch, gießt es zu der kochenden Masse und läßt Alles noch einmal aufkochen.

Rohe Austern (Oysters on the Half Shell). Man rechnet 6 Austern auf jede Person. Die Schalen werden reingewaschen, behutsam geöffnet und die obere Schale abgenommen. Dann löst man die Auster mit dem Messer von der unteren Schale, läßt sie aber darauf liegen. Hiervon legt man 6 Stück auf einen Teller und gibt in die Mitte das Viertel einer Citrone.

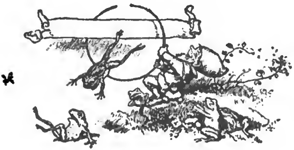
Gedünstete Austern (Stewed Oysters). 2 Portionen. Die Flüssigkeit von 1 Quart Austern mischt man mit 1 kleinen Tasse heißen Wassers, fügt etwas Salz, Pfeffer und 3 Theelöffel mit der Nudelwelle fein zerdrückter Crackers bei und läßt dies einmal aufkochen. Hierzu gibt man 1 Quart Austern und fügt, sobald nach einigen Minuten die Austern anfangen sich zu kräuseln, 1 Eßlöffel Butter bei; sowie diese geschmolzen ist, gießt man 1 Tasse heiße Milch dazu, nimmt das Gericht vom Feuer und servirt es. Austern werden hart, wenn sie zu lange kochen.

Gebackene Austern (Fried Oysters). 2 Portionen. 12 Stück schöne große Austern schlägt man in ein reines, trockenes Tuch ein, um so die Flüssigkeit zu entfernen. In einer Pfanne erhitzt man 1 Löffel Butter, taucht jede Auster in Ei, wälzt sie dann in fein gestoßene Crackers und bäckt sie goldgelb.

Auster-Pfannkuchen (Oyster Fritters). 2 Portionen. Die Flüssigkeit von 12 Austern wird mit der gleichen Quantität Milch, 2 Eiern, etwas Salz und genug Mehl, um einen nicht zu festen Teig zu bilden, vermischt. Die Austern werden fein gehackt

und dazu gethan. In einer Pfanne macht man 1 Löffel Butter oder Fett heiß, sticht mit einem Löffel von dem Teig aus, legt ihn in das heiße Fett und bäckt ihn schön hellbraun. Clam Fritters kann man auf dieselbe Art zubereiten.

Gebackene Froschschenkel (Fried Frog's Legs). Die Froschschenkel werden gewaschen, die Zehen abgestutzt, die Füßchen nach innen gebogen, gesalzen, gepfeffert, mit etwas gewiegter Petersilie bestreut und zugedeckt eine Weile stehen gelassen. Dann wälzt man sie in Mehl, hierauf in Ei, zuletzt in geriebenem Weißbrot und bäckt sie in heißem Schmalz gelbbraun. Man gibt grünen oder Krautsalat dazu.



Saucen oder Tunken.

Die Bereitung der Saucen, auf welche man kaum genug Sorgfalt verwenden kann, nimmt in der Kochkunst eine wichtige Stelle ein. Die Sauce ist die Grundlage des Wohlgeschmackes vieler Speisen, und manche Gerichte verdanken derselben allein ihr schönes Aussehen und ihre Vollkommenheit. Eine gute, helle Fleischbrühe oder, in Ermangelung derselben, etwas Fleischextract gibt der Sauce die nöthige Kraft und Würze.

Die Bereitung der Einbrenne, d. h. die Verbindung von Butter oder Fett, in welchem Mehl geröstet wird, darf nicht zu schnell vor sich gehen, am besten geschieht dies am Rande des Feuers. Man läßt die Einbrenne erst ein wenig erkalten, ehe man sie mit Brühe u. s. w. verrührt. Zuerst gibt man sehr wenig von der zuzugießenden Flüssigkeit hinein, rührt dies glatt, damit sich keine Klümpchen bilden, fügt dann wieder etwas Brühe hinzu, und so fort, bis die Verbindung von Flüssigkeit und Mehl eine vollkommene ist; Klümpchen, die beim Anrühren nicht vermieden wurden, lassen sich auch beim Kochen nicht ganz entfernen und geben der Sauce ein unschönes Aussehen. Die Saucen dürfen nicht zu dick, sollten jedoch so sämig sein, daß sie die Speisen bedecken und nicht dünn davon herabfließen.

Alle Saucen müssen sorgfältig gewürzt und, so lange sie auf dem Feuer sind, beständig gerührt werden, um einen angenehmen, feinen Geschmack zu erzielen. Besonders mit dem Pfeffer sei man sparsam; ein Zuviel davon verdirbt die beste Sauce. Die von den Engländern fabricirten und in den Handel gebrachten pikanten Saucen sind im Wesentlichen gewaltsame Appetitreizer, welche von Magenschwachen durchaus gemieden werden sollten. Von diesen genügt für die einfache Küche die Worcestershire Sauce allen Zwecken. Ein Theelöffel davon ist in den meisten Fällen hinreichend, um die Sauce gewürziger zu machen.

Grundsauce (Cullis, Stock). Abfälle von allerlei gekochtem, gebratenem oder rohem Fleisch, sowie auch Knochen, sollten in einem steinernen Topfe, gut zugedeckt, an einem kühlen Orte aufbewahrt und wöchentlich zweimal (da sie nicht länger als 3 Tage stehen dürfen) mit etwas Wurzelwerk zu einer Grundsauce gekocht werden. Eine ökonomische Hausfrau hat dann immer, ohne einen Cent extra dafür auszugeben, das Hauptmaterial zu einer guten Sauce fertig.

Warme Saucen.

Rahmsauce (Béchamel Sauce). Diese Sauce macht ihrem Erfinder, Marquis de Béchamel, Haushofmeister Ludwigs XIV., alle Ehre. Man schwitzt 1 Löffel Butter, verrührt 1 Löffel Mehl damit (Butter und Mehl dürfen aber nicht braun werden), schüttet ½ Tasse Fleisch- oder Geflügelbrühe und ½ Tasse Rahm dazu und rührt fortwährend, bis es kocht. Dann nimmt man es vom Feuer und mischt ¼ Theelöffel Salz, 1 Prise Pfeffer, 1 schaumig geschlagenes Eigelb nnd ein wenig geriebene Muskatnuß darunter. Diese Sauce gibt man über Hühner- oder Kalbfleischstücke und zu gekochtem Fisch. Für Suppenfleisch fügt man etwas Citronensaft zu der Sauce.

Buttersauce (Drawn Butter). Ein Eßlöffel Mehl wird mit 2 Eßlöffeln Butter in der Pfanne geschwitzt. Dann werden 2 Tassen Brühe unter fortwährendem Umrühren langsam dazu gegossen und gekocht, bis die Sauce dicklich wird. Schließlich wird ½ Theelöffel Salz beigefügt, worauf sie gleich servirt werden muß. Diese Sauce wird zu Blumenkohl, Spargeln und Fisch verwendet; gute Butter ist dazu ein Haupterforderniß. Zum Auffüllen benutzt man die Brühe, worin das betreffende Gericht gekocht wurde.

Eiersauce (Egg Sauce). Zu ½ Pint Buttersauce mischt man 2 hartgekochte, fein zerhackte Eier.

Holländische Sauce (Sauce Hollandaise). Man macht eine Buttersauce, nimmt sie vom Feuer, mischt langsam 2 zu Schaum gerührte Eigelb, den Saft einer halben Citrone und 1 Löffel gehackte Petersilie dazu. Man gibt sie zu gebackenem oder gekochtem Fisch und zu Fisch-Croketten.

Kapernsauce (Caper Sauce). Man bereitet eine Buttersauce und rührt 1 Eßlöffel Citronensaft sowie 2 Eßlöffel Kapern dazu. Diese Sauce schmeckt gut zu gekochtem Lamm- und Hammelfleisch oder zu Fisch.

Petersiliensauce (Parsley Sauce). Zu einer Buttersauce rührt man einige Minuten vor dem Wegnehmen vom Feuer 1 Eßlöffel gehackte Petersilie und gibt sie über Suppenfleisch oder Kartoffeln.

Petersiliensauce für gekochte Fische (Parsley Fish Sauce). Man wäscht 1 Bündelchen Petersilie in kaltem Wasser, hackt sie sehr fein und kocht sie 10 Minuten in etwas gesalzenem Wasser, rührt 1 Löffel Mehl und 1 Löffel Butter zu einem Klößchen zusammen, zerbröckelt letzteres in das kochende Petersilienwasser, läßt es einmal aufkochen und richtet an.

Meerrettigsauce (Horseradish Sauce). Der Meerrettig wird gerieben; dann kocht man Fleischbrühe mit etwas Essig, 1 Messerspitze Zucker, Salz, 1 haselnußgroßen Stückchen Butter, einigen gestoßenen Zwiebacken, sowie etwas Muskatnuß und rührt den Meerrettig hinein. Die Sauce muß ziemlich dick sein und wird als Beilage zu gekochtem Kalb-, Rind- oder Rauchfleisch gegeben.

Tomatensauce (Tomato Sauce). 6 Tomaten werden gewaschen, in Stücke geschnitten, mit 1 kleinen, zerschnittenen Zwiebel, 1 Lorbeerblatt und ein wenig Petersilie ½ Stunde gekocht und dann durchgeschlagen. In einer Pfanne wird 1 Löffel Mehl mit 1 Löffel Butter geschwitzt; hierzu gibt man die Tomaten und läßt dies aufkochen. Nun fügt man Pfeffer und Salz, 1 Löffel Essig und 1 Löffel Zucker bei und kocht Alles noch einmal. Diese Sauce schmeckt ausgezeichnet zu Rind-, Schweine- und Kalbfleisch, sowie zu Beefsteak.

Sardellensauce (Anchovies Sauce). ¼ Pfund Sardellen werden gewaschen und entgrätet. Die Gräten kocht man mit 1 Pint Wasser, 1 Zwiebel, 1 Lorbeerblatt, 6 Pfefferkörnern und 1 Prise Muskatblüthe ¾ Stunde lang; sodann schwitzt man 1½ Löffel Mehl mit 1½ Löffel Butter, rührt dies langsam dazu, läßt Alles gut kochen, streicht es durch ein Sieb und bringt es wieder zum Kochen. Nun gibt man die feingehackten Sardellen dazu, rührt 1

Eidotter hinein und servirt die Sauce zu Fleischpudding, gekochtem Fleisch oder gekochten Eiern mit Salzkartoffeln.

Braune Sardellensauce (Brown Anchovies Sauce). ¼ Pfund Sardellen werden gewaschen, entgrätet und die Gräten mit 1 Pint Wasser, 1 Eßlöffel Champignons und 3 weißen Pfefferkörnern ½ Stunde gekocht. Sodann bräunt man 1½ Löffel Mehl mit einer fein gehackten Zwiebel und 1½ Löffel Butter und rührt dies zu der Brühe, woraus man aber zuvor die Champignons entfernt hat. Hierauf gibt man Essig nach Geschmack dazu, kocht die Sauce sämig, rührt sie durch ein Sieb und fügt die gehackten Sardellen sowie die Champignons bei. Zu Klopfen und zu gekochtem Fleisch servirt man diese wohlschmeckende Sauce nebst Salzkartoffeln.

Braune Zwiebelsauce (Robert Sauce). Speck wird klein gehackt und mit fein gehackten Zwiebeln langsam gelb gebraten, etwas Essig, Salz, Pfeffer, Zucker und Fleischbrühe oder Bratensauce beigefügt, Alles gekocht und dann durchgeschlagen. Nach Belieben kann man auch etwas Senf dazu rühren. Diese Sauce ist für Cotelets, Bratwürste und Wildpret zu empfehlen.

Zwiebelsauce (Onion Sauce). Man läßt etwa 4 in Würfel geschnittene Zwiebeln mit einem Stückchen Nierenfett gelb werden, fügt 1 Eßlöffel Mehl bei und rührt, sobald das Mehl sich hebt und kraus geworden, so viel Wasser hinzu, als zu einer gebundenen Sauce erforderlich ist, läßt sie eine Weile langsam kochen und streicht sie durch ein Sieb. Dann bringt man dieselbe mit feingestoßener Muskatblüthe und Salz nochmals zum Kochen, nimmt die Sauce vom Feuer und rührt sie mit einem Stück frischer Butter, einer großen Messerspitze Fleischextrakt und einem Eidotter ab. Zu jedem gekochten Fleisch passend, auch über Kartoffeln anzurichten.

Senfsauce (Mustard Sauce). In 1½ Tasse kochendes Wasser gibt man 1 Theelöffel Mehl, 2 Theelöffel Tafelsenf, Essig nach Geschmack und einen Stich Butter. Dies wird unter beständigem Rühren zu einer Sauce gekocht und zuletzt 2 schäumig gerührte Eidotter hinzugefügt. Das Mehl rührt man vor dem Gebrauche mit etwas kaltem Wasser glatt. Diese Beilage eignet sich besonders zu Suppenfleisch.

Heringsauce (Herring Sauce). Ein gut gewässerter Hering wird entgrätet und fein gehackt. Dann schwitzt man 1 feingehackte Zwiebel in Butter, läßt darin 1 Löffel Mehl gelb werden und rührt soviel Wasser hinzu, daß es eine recht sämige Sauce wird. Diese läßt man mit 1 Lorbeerblatt, 2 oder 3 Citronenscheiben, 4 Pfefferkörnern und etwas Essig ½ Stunde kochen. Hierauf wird sie durchgeschlagen, der Hering hinzugefügt und mit 2 Eidottern abgerührt. Man reicht diese Sauce zu Suppenfleisch, gekochten Eiern oder Fisch; auch wird sie über Kartoffelsalat gegeben.

Braune Sauce zu Kartoffeln (Brown Sauce). Speck und Zwiebeln bratet man, ganz klein geschnitten, in der Pfanne gelb; sodann gibt man ½ Löffel Mehl dazu, rührt dasselbe so lange, bis es hellbraun ist, fügt etwas Wasser, Senf und Salz bei und bringt die Sauce heiß zu Tisch.

Braune Sauce zu Fleisch (Brown Sauce). 1 Löffel Butter wird gebräunt, 1 Löffel Mehl dazu gemischt und glatt gerührt, 1 Tasse kochendes Wasser langsam dazu gegossen und unter fortwährendem Rühren zum Kochen gebracht. Dann gibt man 1 gehackte Zwiebel, 1 klein geschnittene Möhre, 1 Lorbeerblatt, 1 Prise Muskatblüthe und etwas Petersilie dazu und läßt Alles 15 Minuten gelinde kochen. Hierauf gießt man es durch ein Sieb, fügt ½ Theelöffel Salz, 1 gute Prise Pfeffer und 1 Löffel Worcestershire Sauce bei und rührt ordentlich durch. Diese Sauce ist ausgezeichnet für aufgewärmtes Fleisch und Beefsteak.

Braune Champignonsauce (Mushroom Sauce). In Butter schwitzt man feingehackte Petersilie und Champignons mit Salz und Citronensaft kurz ein, gibt Fleischbrühe und, wenn man ihn hat, Bratensatz und etwas geröstetes Mehl dazu und läßt es sämig kochen. Vor dem Anrichten fügt man einige Kapern, feine Pfeffergurkenscheibchen und 2 gehackte Sardellen bei. Man servirt die Sauce zu Beefsteak, Cotelets u. s. w.

Citronensauce (Lemon Sauce). 1 Löffel Butter wird mit 2 Löffel Mehl und Wasser glatt gerührt und soviel kochende Fleischbrühe dazu gethan, bis eine dicke Sauce entsteht. Dieselbe wird dann mit 2 Eigelb, dem Saft einer Citrone und etwas Weiß-

wein gemischt und 1 Messerspitze fein gewiegte Citronenschale hinzugefügt. Man gibt sie zu Hühnern und Kalbfleisch.

Sauerampfersauce (Sorrel Sauce). Man streift einige Handvoll jungen Sauerampfer von den Stielen ab, wäscht ihn, dünstet ihn in etwas Butter auf gelindem Feuer weich, stäubt 1 Löffel Mehl darüber, gießt Fleischbrühe hinzu und kocht dies in ½ Stunde zu einer sämigen Sauce. Nach Belieben kann man etwas Zucker beimischen. Diese Sauce schmeckt zu Lammfleisch gut.

Reste von Bratensauce mit Petersilie. Hat man Bratensauce übrig behalten, so gießt man sie zusammen und läßt sie aufkochen. Sollte sie nicht salzig und sämig genug sein, so fügt man etwas Salz und Kartoffelmehl hinzu; vor dem Anrichten mischt man gehackte Petersilie bei, welche der Sauce einen angenehmen Geschmack gibt. Man kann kaltes Fleisch darin aufwärmen; auch paßt diese Sauce zu Fricadellen.

Obst-, Wein- und Milchsaucen.

Zu Puddings, Eierkuchen u. s. w.

Blau- oder Heidelbeerensauce (Whortle- or Huckleberry Sauce). ½ Pfund Heidelbeeren wäscht man sauber ab, entfernt die grünen und schlechten Beeren, gibt die anderen mit 3 Tassen kochendem Wasser in einen emaillirten Topf, läßt Alles gut kochen, fügt Zucker, Zimmet und etwas Citronenschale nach Geschmack hinzu und kocht es noch ¼ Stunde. Sodann macht man die Sauce mit etwas in Wasser aufgelöster corn starch sämig. Dies ist eine passende Beigabe zu Eierkuchen und Klößen.

Citronensauce (Lemon Sauce). 1 Löffel Stärke (corn starch), 1 Ei, 1 Löffel Butter und ½ Tasse Zucker werden in einer Schüssel gut verrührt. Hierauf werden 2 Tassen kochendes Wasser langsam dazu gegossen und die Masse in einem emaillirten Topf auf dem Feuer umgerührt, bis sie dick wird. Dann nimmt man sie vom Feuer und rührt den Saft und die geriebene Schale einer Citrone dazu. Diese Sauce wird in einer Schüssel zu warmem Pudding gereicht.

Apfelsinensauce (Orange Sauce) wird auf dieselbe Art zubereitet, nur nimmt man den Saft von 2 und die Schale von 1 Apfelsine dazu, anstatt der Citrone.

Pfirsichsauce (Peach Sauce). 4 schöne Pfirsiche werden geschält, entkernt, mit ½ Tasse Wasser und ½ Tasse Zucker weich gekocht und dann durchgeschlagen. 1 Tasse Milch wird zum Kochen gebracht und 1 Löffel corn starch, welche in etwas kaltem Wasser aufgelöst wurde, dazu gerührt, bis die Sauce dick wird. Dann rührt man die Pfirsiche und das zu Schaum geschlagene Weiße von 2 Eiern dazu und läßt die Sauce bis zum Gebrauch erkalten.

Einfache Puddingsauce (Plain Pudding Sauce). 1 Tasse Zucker und 1 eigroßes Stück Butter werden zusammen zu Schaum geschlagen, dann das steif geschlagene Weiße von 1 Ei und 1 Glas Wein oder Wasser dazu gerührt und die Sauce mit etwas Vanille-Essenz gewürzt.

Milchsauce (Cream Sauce). 4 Eidotter werden mit 1 Messerspitze Mehl, etwas kalter Milch, 1 Prise Salz und etwas Zimmet gut verrührt, 1½ Tasse kochende Milch und 1 Theelöffel Zucker, mit etwas Citronensaft angefeuchtet, langsam zu den Eiern gegossen und dies in einem emaillirten Topfe auf dem Feuer so lange gerührt, bis es zu kochen anfängt; dann wird es gleich weggestellt. Diese Sauce ist ausgezeichnet für Puddings.

Chocoladensauce (Chocolate Sauce). 2½ Unzen Chocolade kocht man mit 2 Tassen Milch, 3 Unzen Zucker und 1 kleinen Stückchen Vanille, rührt 1 Theelöffel corn starch dazu, kocht noch einmal auf und gießt die Sauce durch ein Sieb. Benutzt man Vanille-Essenz, so wird dieselbe nach dem Kochen beigefügt.

Vanillesauce (Vanilla Sauce). Man legt 1 Stück Vanille 1 Stunde in 1 Pint frische Milch; dann wird letztere aufgekocht und 1 Theelöffel corn starch dazu gerührt. 4 Eidotter, welche mit 2 Löffel Zucker zu Schaum geschlagen wurden, werden der kochenden Milch beigefügt, Alles noch 2 Minuten gut gerührt, dann vom Feuer genommen und das ausgekochte Stückchen Vanille entfernt. Benutzt man Vanille-Essenz, so mischt man 1 Theelöffel davon nach dem Kochen zu der Sauce.

Schaumsauce (Foam Sauce). Das Weiße von 2 Eiern wird zu Schaum geschlagen, dann mischt man langsam unter fortwährendem Rühren 1 Tasse powdered sugar und, wenn Alles gut

verrührt ist, den Saft einer Citrone dazu. Hierauf verrührt man das Ganze langsam mit 1 Tasse kochender Milch. Diese Sauce muß sogleich servirt werden, sonst verliert sie an Güte. Nimmt man anstatt der Milch Wein, so hat man dann eine feine Weinsauce (Wine Sauce).

Aepfelweinsauce (Cider Sauce). 1 Tasse Zucker wird mit 1 Stück Butter von der Größe eines Hühnereies zu Schaum gerührt und 6 Löffel gekochter Aepfelwein langsam beigemischt. Kurz vor dem Serviren wird das Gefäß, welches diese Mischung enthält, in einen Topf mit kochendem Wasser gestellt, denn die Sauce soll heiß sein, darf aber nicht gekocht werden.

Fruchtsauce (Fruit Sauce). Man drückt 1 Pint reife Erd- oder Johannisbeeren durch ein Sieb. Diesen Fruchtsaft mischt man mit ½ Theelöffel corn starch, 2 Löffel Zucker und dem Saft von 1 Citrone, schlägt Alles schaumig und kocht es dann. Man kann noch 1 Glas Madeirawein beifügen und die Sauce kalt oder warm serviren.

Fruchtsyrupsauce (Fruit-Syrup Sauce). Man kann Kirschen, Quitten, Erdbeeren, Aprikosen, Pfirsiche oder irgend einen anderen Fruchtsyrup dazu benutzen. 1 Theelöffel in etwas kaltem Wasser aufgelöste corn starch wird mit ½ Tasse Zucker vermischt, dann 1 Tasse Fruchtsyrup beigefügt und 5 Minuten gekocht. Zuletzt gibt man 1 Theelöffel Butter dazu.

Mandelsauce (Almond Sauce). 1 Pint Milch setzt man mit 8 abgebrühten, fein gestoßenen, bitteren Mandeln und 8 süßen, fein gehackten Mandeln nebst etwas Zucker aufs Feuer. Wenn die Milch heiß ist, gibt man 1 Theelöffel aufgelöste corn starch hinein, läßt es kochen und rührt 2 Eigelb dazu. Das zu Schaum gerührte Weiße der 2 Eier gibt man in die Suppe, kocht sie unter fortwährendem Rühren etwas sämig, stellt sie vom Feuer und läßt sie erkalten. Zu Chocoladen-Pudding paßt diese Sauce besonders, auch zu kalten Speisen.

Rum- oder Punschsauce (Punch Sauce). Man macht eine Schaumsauce, nur gibt man statt Citronensaft ½ Weinglas Rum oder Arrak dazu. Diese Sauce kann warm oder abgekühlt zu warmen Puddings gegeben werden.

Salate.

Salat (wörtlich übersetzt „Gesalzenes", vom lateinischen salare, salzen) ist ein Mischgericht aus rohen oder gekochten Fleisch- oder Pflanzentheilen, Essig, Oel und Salz. Sein Gebrauch reicht bis in das graue Alterthum zurück, da nach dem Zeugniß des Propheten Daniel schon Nebucadnezar der Große von Babylon (604 bis 561 v. Chr.) „Gras aß wie ein Ochse", d. h. sich jenes Würzgericht aus Nesselsprossen munden ließ, das heute noch am Euphrat bekannt und beliebt ist. Ein altes spanisches Sprüchwort sagt, daß die Herstellung eines klassischen Salats fünf Personen erfordert: einen Geduldigen, der die Kräuter verliest; einen Verschwender, der das Oel spendet; einen Geizigen, der den Essig zumißt; einen Weisen, der das Salz abwägt, und einen Narren, der Alles gründlich durcheinander mengt.

Der richtig zubereitete und vollkommene Salat soll und muß die Zunge kitzeln, ohne zu brennen, den Gaumen erfrischen, ohne zu kratzen, und den Magen anregen, ohne zu überreizen.

Beim Einkaufen des Salats wählt man nur die frischen, festen Köpfe mit zarten Blättern. Alle grünen Salate müssen, sobald sie zubereitet sind, zu Tische gebracht werden, denn sie verlieren durch längeres Stehen an Aussehen und Geschmack. Man sollte zu allen Salaten nur das beste Mohn-, Baumwollsamen- oder Oliven-Oel benutzen; als Ersatz kann indessen geschmolzene Butter genommen werden, die aber nur zerlassen, nicht kochend heiß oder braun sein darf; sie muß von allem Bodensatz geklärt sein. Mit Essig sei man sparsam; nie darf der Salat darin schwimmen, sondern nur leicht davon durchdrungen sein. Alle grünen Salate müssen sorgfältig gewaschen werden, aber nicht Stunden lang im Wasser liegen bleiben, und gut abgetropft sein, ehe man sie anmacht. Beim Anmachen streut man zuerst Salz und grob gestoßenen Pfeffer über den Salat, fügt dann Oel und zuletzt Essig hinzu und mengt gründlich durcheinander, wozu sich Holzgabel und Holzlöffel am besten eignen.

Salatkräuter, besonders Estragon, junge Zwiebelspitzen und Pfefferkraut, geben dem Salat eine feine Würze. Salz wendet man bei allen grünen Salaten sparsam an — sie können leicht versalzen werden. Für eine Salatsauce, wozu hartgekochte Eier verwendet werden, reibt man die Dotter möglichst fein, rührt etwas Essig und dann das Oel nach und nach dazu, weil die Sauce sich so mit den übrigen Theilen besser verbindet.

Fleisch-, Fisch- und Heringssalate müssen, wenn irgend möglich, einige Stunden vor dem Gebrauche zubereitet werden.

Als Ersatzmittel für Eidotter zur Salatsauce für Feld-, Kopf- und Endiviensalat kann man 1 oder 2 weichgekochte, fein geriebene Kartoffeln benutzen. Man rührt dieselben mit Essig, Milch, Oel, Salz und etwas gehackter Petersilie zu einer Sauce. Für schwache Magen sollte 1 Theelöffel Zucker beigefügt werden.

Pikante Salatsauce (Mayonnaise Dressing). 2 rohe Eigelb werden 1 Minute lang in einer kalten Suppenschüssel gut gerührt, dann mischt man ½ Theelöffel Salz, 1 Prise Pfeffer, 1 Theelöffel Tafelsenf (mustard) und ½ Theelöffel Zucker dazu. Nun wird tropfenweise, unter stetem Schlagen, soviel Oel zugesetzt, daß die Masse so dick wie saurer Rahm aussieht. Schließlich gibt man den Saft von 1 Citrone oder 1 Löffel Essig dazu. Diese Sauce ist zu irgend einer Sorte Salat passend und hält sich, gut verkorkt, längere Zeit; man kann dieselbe im Voraus bereiten, wenn man gerade Eigelb von anderen Gerichten übrig behält. Während des Schlagens der Mischung sollte das Gefäß, in welchem sie enthalten ist, in sehr kaltem Wasser stehen.

Salatsauce ohne Oel (Mayonnaise Dressing without Oil). Während der heißen Jahreszeit kann man, wenn Abneigung gegen den Genuß von Oel vorhanden sein sollte, eine Salatsauce ohne Oel auf folgende Weise herstellen: Ein Löffel Tafelsenf wird mit etwas kochendem Wasser glatt verrührt, 1 Theelöffel Salz und 1 Theelöffel Zucker beigefügt. Dann werden 3 Eier schaumig gerührt, etwas Pfeffer hinzugethan und das Ganze mit ½ Tasse Wasser unter fortwährendem Rühren zum Dickwerden gebracht. Nun nimmt man den Topf vom Feuer, gibt, so lange die Sauce noch heiß ist, 1 Löffel Butter und, nach Belieben, etwas gehackten Schnittlauch dazu und läßt sie erkalten.

Specksauce. Zur Abwechselung kann man für Kartoffel-, Bohnen- oder Krautsalat folgende Sauce benutzen: ¼ Pfund in kleine Würfel geschnittener Speck wird gelb gebraten, 1 Löffel Mehl wird mit Wasser angerührt, 2 rohe Eigelb sowie Pfeffer nnd Salz nach Geschmack dazu gethan. Dies wird zu dem Speck geschüttet und gerührt, bis es dicklich wird. Nach Bedarf wird etwas Wasser beigefügt. Die Sauce darf nicht breiig, sondern soll blos gebunden sein.

Einfache Salatsauce (Plain Dressing). ½ Theelöffel Salz und ¼ Theelöffel schwarzer Pfeffer werden in einer Schüssel mit 3 Löffeln Oel so lange gemischt, bis das Salz aufgelöst ist. Hierauf gibt man 1 Löffel Essig dazu und rührt 1 Minute lang Alles ordentlich durch; dann ist die Sauce zum Gebrauch fertig.

Blumenkohlsalat (Cauliflower Salad). 2 Portionen. Ein kleiner, oder die Hälfte eines großen Blumenkohlkopfes wird gereinigt, in kleine Sträußchen geschnitten und vorsichtig in Salzwasser weich gekocht. Dann nimmt man die Stückchen heraus, schwenkt sie in kaltem Wasser und läßt sie gut abtropfen. Sie werden hierauf mit Salz, ein wenig Pfeffer, Oel und Essig angemacht.

Bohnensalat (Salad of String Beans). 2 Portionen. ½ Quart Brechbohnen werden von den Fasern befreit und der Länge nach fein geschnitten. Dann kocht man sie in Salzwasser ¾ Stunden, gibt sie in einen Durchschlag und kaltes Wasser darüber, läßt sie abtropfen und mischt sie mit fein gewiegtem Pfefferkraut, Petersilie, Pfeffer, Salz und Essig.

Brunnenkressesalat (Water-Cress Salad). 2 Portionen. 1 Büschel (bunch) Brunnenkresse wird sauber verlesen, gewaschen und mit einfacher Salatsauce und 1 feingehackten Zwiebel angemacht; auch kann man gekochte Kartoffelscheiben darunter mischen. Man servirt ihn zu Braten, Mehl- und Eierspeisen. Löwenzahnblätter (Dandelion Leaves), Sauerampfer (Sorrel) und Kapuzinerblumen (Nasturtium Blossoms) werden als Salat auf die gleiche Art zubereitet.

Endiviensalat (Endive or Chicory Salad). 2 Portionen. 2 Stauden, welche lichtgrün oder hellgelb sein müssen, sind genügend. Die Blätter werden, nachdem man die Rippen sorgfältig

abgezogen, über einander gelegt und zu langen dünnen Streifen geschnitten, sodann gewaschen, abgetropft und mit etwas gehackter Zwiebel und einfacher Salatsauce angemacht. Man kann 2 gekochte, in Scheiben geschnittene Kartoffeln darunter mischen.

Gurkensalat (Cucumber Salad). 2 Portionen. Eine ziemlich große, grüne Gurke wird an der Spitze abgeschnitten. Zuweilen trifft man bittere Gurken an; das Bittere befindet sich aber nur in der Spitze der Gurken, theilt sich jedoch beim Schälen derselben auch den anderen Stellen mit. Man schneidet darum ein gutes Stück von der Spitze ab und schält immer vom Stengel abwärts. Die geschälte Gurke wird recht fein in Scheiben geschnitten; dann wird Oel, Salz und Essig gemischt, die Gurkenscheiben hineingelegt und mit Pfeffer und fein gehackter Petersilie bestreut.

Eine andere Zubereitungsart ist folgende: Die Gurke wird geschält und fein geschnitten. Dies muß aber unmittelbar vor dem Gebrauch geschehen. Dann gießt man Oel darüber, vermengt die Gurkenscheiben damit und gibt nachher noch 1 Theelöffel Zucker und den Saft von 1 Citrone daran. Der Salat sollte gleich gegessen werden, da er sonst zuviel Brühe zieht. Man kann die geschnittenen Gurken auch mit Kopfsalat zusammen anmachen, was sehr gut schmeckt.

Gurkensalat mit Rahm. Nachdem die Gurke geschält und geschnitten worden ist, thut man 2 Eßlöffel sauren Rahm, etwas gestoßenen Zucker, Salz, Pfeffer sowie Essig hinzu und mengt vor dem Serviren Alles gut durcheinander. Zu allen Braten, besonders gebratenem Geflügel und kleinem gebratenen Fleisch ist Gurkensalat eine angenehme Beigabe.

Kopfsalat (Lettuce Salad). 2 Portionen. 1 großer oder 2 kleine Salatköpfe werden von den äußeren Blättern befreit, die inneren Blätter zerlegt, kurz vor dem Gebrauch einigemal in kaltem Wasser abgewaschen und zum Abtropfen in einen Durchschlag gegeben. Im Wasser liegen bleiben darf derselbe durchaus nicht, da sonst der Saft zu sehr ausgezogen würde. Zum Anmachen benutzt man die einfache Salatsauce, auch kann man etwas gehackten Schnittlauch dazu geben.

Kopfsalat mit saurem Rahm. Der gereinigte, gewaschene und abgetropfte Salat wird mit einer Sauce angemacht, welche aus 4 Löffeln saurem Rahm, etwas Essig, Zucker und Salz vorher gut gemischt wurde.

Kopfsalat mit Eiern. Man kocht 2 Eier ziemlich hart, zerrührt das Gelbe derselben mit 2 Löffel Salatöl, ein wenig Salz und Essig, einer Kleinigkeit Zucker und Pfeffer und vermischt dies mit dem Salat. Das Weiße der Eier zerhackt man in kleine Würfel und streut es darüber.

Selleriesalat (Celery Salad). 2 Portionen. 2 Büschel (bunches) Sellerieknollen werden gewaschen und in Salzwasser gar, aber nicht zu weich gekocht. Dann schält man sie, schneidet sie in Scheiben, macht dieselben mit einfacher Salatsauce an und servirt sie kalt. Etwas ungekochtes Rothkraut darunter geschnitten, schmeckt gut und sieht gut aus.

Aus dem hier sehr beliebten Stangensellerie (Table Celery) macht man Salat auf folgende Weise: Die weißen, abgezogenen Stengel des Sellerie werden in ½ Zoll große Stücke geschnitten. Zu 1 Pint dieser Salatstücke gibt man 1 Tasse Mayonnaise. Die Selleriestücke werden mit etwas Salz und Pfeffer bestreut, mit der Mayonnaise gemischt, auf einer kalten Schüssel aufgehäuft, mit den Selleriespitzen garnirt und sofort servirt.

Rotherübensalat (Beet Salad). 2 Portionen. 2 Büschel (bunches) rothe Rüben werden geputzt, gewaschen, weich gekocht, warm geschält, in dünne Scheiben geschnitten, in einen Steintopf gethan, noch warm mit gutem Essig bedeckt, etwas Kümmel und einige würflig geschnittene Meerrettigstückchen darunter gemischt und erst beim Gebrauch mit Oel, Pfeffer und Salz angerichtet. Inzwischen bewahrt man den Salat an einem kühlen Orte auf.

Spargelsalat (Asparagus Salad). 2 Portionen. 1 Bündel (bunch) Spargeln werden geschält, der untere Theil, soweit er hart ist, abgeschnitten und das Uebrige in kochendem, gesalzenem Wasser 15 Minuten gekocht. Dann schüttet man die Spargeln auf einen Durchschlag, läßt sie abtropfen und erkalten. ½ Stunde vor dem Serviren wird die einfache Salatsauce darüber gegossen.

Feiner Krautsalat (Cold Slaw). 2 Portionen. 1 Quart fein in Streifen geschnittenes weißes Kraut (cabbage) legt man in eine Schüssel. 2 Eier werden schaumig gerührt, ½ Tasse Rahm und 1 Theelöffel Butter dazu gemischt, sodann 2 Löffel Essig, welche man zum Kochen gebracht hat, sowie 1 Theelöffel Salz und etwas Pfeffer beigefügt. Dies Alles wird noch einmal unter stetem Rühren aufgekocht und über das Kraut gegossen; wenn es erkaltet ist, servirt man den Salat.

Roher Krautsalat (Cabbage Salad). 2 Portionen. Ein kleiner Krautkopf (viele ziehen hierzu das rothe Kraut dem weißen vor) wird von den schlechten Blättern und starken Rippen befreit, recht fein geschnittten und mit Salz bestreut. Dann drückt man das gesalzene Kraut recht fest in eine Schüssel, beschwert es und läßt es so 2 Stunden stehen, damit es mürbe wird. Nun macht man es mit der einfachen Salatsauce an und läßt es noch 1 Stunde durchziehen, ehe man es anrichtet. Man kann auch einige fein gehackte saure Aepfel dazwischen mengen, jedoch dürfen sie nicht vorschmecken. Dieser Salat hält sich in einem Steintopf 1 Woche. Man gibt ihn zu Braten oder kaltem Abendessen.

Tomatensalat (Tomato Salad). 6 Tomaten werden abgebrüht, geschält und kalt gestellt; dann macht man ½ Tasse Mayonnaise und stellt diese ebenfalls kalt. Kurz vor dem Anrichten schneidet man die Tomaten quer durch in Hälften, legt schöne, frische Kopfsalatblättchen auf einer Platte 12mal nestförmig zusammen, gibt in jedes „Nest“ ½ Tomate und darüber 1 Löffel Mayonnaise und servirt gleich.

Eine einfachere Art, Tomatensalat anzurichten, ist folgende: 4 schöne, reife Tomaten schneidet man in Scheiben. In Essig läßt man etwas Zucker und Salz auflösen und gießt dies über die Scheiben, die mit etwas Pfeffer bestreut worden sind. Dieser Salat muß kalt servirt und darf erst kurz vorher angemacht werden.

Feldsalat (Lamb's Lettuce Salad). Der rein verlesene und gewaschene Salat wird mit etwas gehackter Zwiebel und einfacher Salatsauce allein, oder mit der gleichen Menge Endiviensalat, angemacht.

Feiner Kartoffelsalat (Potato Salad). 2 Portionen. 3 große oder 6—8 kleine Kartoffeln werden mit der Schale in Salzwasser gar gekocht, noch warm geschält und in Scheiben geschnitten, mit 1 Theelöffel Salz und 1 Prise schwarzem Pfeffer bestreut und mit 1 Tasse kochender Fleischbrühe begossen. Die Sauce bereitet man, indem man 6 Löffel Oel mit 2 rohen Eigelb verrührt, 3 Löffel Essig, 1 geriebene Zwiebel, etwas gehackte Petersilie und 1 Theelöffel Zucker vermischt und dies mit den Kartoffelscheiben gut vermengt, aber nicht verrührt.

Einfacher Kartoffelsalat (Plain Potato Salad). 2 Portionen. 3 große oder 6—8 kleine Kartoffeln werden, nachdem sie weich gekocht sind, noch warm geschält, in Scheiben geschnitten und gleich mit gutem Oel vermengt, dann mit 3 Löffeln Essig, worin 1 Theelöffel Salz und ½ Theelöffel Zucker aufgelöst wurden, vermischt, mit schwarzem Pfeffer bestreut und mit Feldsalat umkränzt. Hat man keinen Feldsalat, so kann man einige in Scheibchen geschnittene kleine Gurken und 1 gewiegtes hartgekochtes Ei zur Garnirung benutzen.

Kartoffelsalat mit Speck (Potato Salad with Bacon). 2 Portionen. ¼ Pfund Speck (bacon) wird in feine Würfel geschnitten, mit einigen feingeschnittenen Zwiebeln goldgelb gebraten, dann Zwiebeln und Speckwürfel entfernt und für andere Verwendung zurückgestellt. Nun gibt man zu dem Speckfett Salz, 1 Prise Pfeffer, 2 Löffel sauren Rahm — oder in Ermangelung des letzteren etwas Wasser — und läßt dies unter stetem Rühren heiß werden, schüttet die gekochten, geschälten und in Scheiben geschnittenen Kartoffeln noch warm in die Brühe, schwenkt den Salat mehrmals um und bringt ihn lauwarm auf den Tisch. Eierkuchen oder kalter Braten sind passende Beigaben.

Kartoffelsalat mit Hering (Potato Salad with Herring). 2 Portionen. 1 Quart Kartoffeln werden gekocht, geschält, in dünne Scheiben geschnitten, mit etwas Salz bestreut und mit etwas Essig übergossen. 2 Heringe werden abgezogen, entgrätet und nebst 2 geschälten Aepfeln in kleine Würfel geschnitten. 1 Zwiebel wird kleingehackt, 1 Gurke kleingeschnitten, Alles zu den Kar-

toffeln gegeben und das Ganze dann mit Oel, etwas Pfeffer und Zucker gemischt.

Salat von weißen Bohnen (Salad of White Beans). 2 Portionen. 1 Pint weiße Bohnen werden über Nacht eingeweicht, dann mit frischem Wasser und etwas Salz weichgekocht und zum Abtropfen auf ein Sieb geschüttet. Hierauf werden sie in eine Mischung von Essig, Salz und gehackten Zwiebeln gelegt, worin man sie durchziehen läßt. Beim Anrichten gibt man Oel darüber und garnirt mit Brunnenkresse, Feld- oder Endiviensalat.

Heringsalat (Herring Salad). Etwa 3 Pfund in der Schale gekochte Kartoffeln schneidet man in kleine Würfel, vermischt sie mit 3 in erbsengroße Würfel geschnittenen Aepfeln, 3 feingehackten Heringen, gehackten eingemachten rothen Rüben, etwa ½ Pfund fein gehackten trockenen Baumnüssen (Wallnüssen) und 2 oder 3 gehackten Zwiebeln. Hierzu fügt man Pfeffer und Salz und vermengt Alles mit dem nöthigen Oel und Essig, in welchem man die Milch der 3 Heringe verrührt hat. Die Nüsse geben dem Salat einen besonders kräftigen und angenehmen Geschmack. Will man den Salat noch feiner machen, so schneidet man von Kalbsbraten, geschälten sauren Gurken, Pfeffergurken und Cervelatwurst je die gleiche Quantität wie vom Hering dazu. Man garnirt den Salat mit gehackten Pfeffergurken, rothen Rüben, dem Weißen und Gelben von hartgekochten Eiern, oder man verziert ihn mit dünnen Scheibchen Wurst, in Sechstel geschnittenen hartgekochten Eiern, Citronenscheiben, Sardellen und etwas grünem Salat. Mit etwas Schinken zubereitet, wird dieser Salat auch **italienischer Salat** (Italian Salad) genannt.

Fischsalat (Fish Salad). 2 Portionen. 1 Pfund Fisch wird mit einigen Pfeffer- und Gewürzkörnern und einigen Salbeiblättern gar gekocht. Sodann nimmt man den Fisch aus der Brühe, läßt ihn erkalten, entgrätet ihn, schneidet ihn in zollange Stückchen und gibt eine Mayonnaise darüber. Die Salatschüssel garnirt man mit Kapern, Sardellen, kleinen Gurken und Citronenscheiben.

Fischsalat von Fischresten. Man schneidet die Fischreste in kleine Stücke, gibt gestoßenen Pfeffer, gehackte Zwiebeln, Essig und Oel, mit etwas Senf verrührt, darüber, läßt Alles gut durchziehen und servirt diesen Salat zum Abendessen.

Hummersalat (Lobster Salad). 2 Portionen. Ein 2—2½pfündiger Hummer wird gekocht, gespalten und das Fleisch in ½ Zoll lange Stückchen zertheilt. Die einzelnen Blätter eines Salatkopfes wäscht und trocknet man und legt sie dann in 2—3 Lagen rings um die Salatschüssel, gibt das Hummerfleisch in die Mitte, 1 Tasse Mayonnaise darüber und garnirt mit in Scheiben geschnittenen Radieschen, rothen Rüben oder hartgekochten Eiern.

Hühnersalat (Chicken Salad). 2 Portionen. Das weiße Fleisch eines kleinen, gekochten Huhns wird, nachdem Haut und Knochen entfernt sind, fein gehackt. Weiße Stangensellerie wird in dünne, halbzollange Stückchen geschnitten. Man rechnet auf 1 Pint Hühnerfleisch ¾ Pint Sellerie, mischt Alles mit ein wenig Salz, Pfeffer und 2 Löffeln Essig, gibt 1 Tasse Mayonnaise darüber und garnirt mit Sellerieblättchen und einigen Citronenscheiben. Die Hühnerbrühe kann man zur Suppe verwenden und das dunkle Hühnerfleisch zu Croketten.

Hühnersalat auf andere Art. Ein kleines, gekochtes Huhn wird fein gehackt, ebenso 2 kleine grüne Essiggurken, 2 hart gekochte Eier, ½ Zwiebel, 2 Unzen Käse, 2 mittelgroße saure Aepfel; dies Alles wird gut miteinander vermischt, Salz, Pfeffer, Essig und Oel darüber gegeben und mit einem Kranze fein gehackter Petersilie verziert.

Ochsenmaulsalat (Ox-Muzzle Salad). Das rein geputzte und in Salzwasser mit 2 Kalbsfüßen 4—5 Stunden weich gekochte Ochsenmaul wird, so lange es noch warm ist, ausgebeint; ist es erkaltet, so wird es in feine, kleine Stücke geschnitten, mit Salz, Pfeffer und klein geschnittenen Zwiebeln bestreut und mit Essig und Oel vermischt. In einem gut verwahrten steinernen Topfe an einem kühlen Orte hält das Gericht sich 8 Tage.

Rindfleischsalat (Beef Salad). Uebrig gebliebenes Suppenfleisch, Roastbeef oder Bratenreste schneidet man in Streifen oder Würfel. 2 Löffel Tafelsenf, 1 fein gewiegte Zwiebel, 3 Löffel Oel, 1 Prise gestoßenen Pfeffer, das nöthige Salz, 1 Löffel gewiegte Petersilie und ¾ Tassen Essig rührt man zusammen, gießt es über das Fleisch und läßt es 1 Stunde durchziehen. Man kann den Salat mit einem Kranze von Kopf- oder Endiviensalat nebst hartgesottenen Eiern serviren.



Compotte.

Compot nennt man jede Art frisches oder getrocknetes Obst, welches mit Wein und Zucker oder Wasser und Zucker, wohl auch mit Gewürz, wie Citronenschale, Zimmet und dergleichen, weich gekocht wurde. Die Früchte, welche man dazu verwendet, müssen in gut glasirtem irdenen oder in emaillirtem Geschirr, dessen innere Glasur unbeschädigt ist, gekocht werden, denn selbst die geringste Eisenstelle würde dem Compot einen unangenehmen Geschmack geben und sein Aussehen verderben. Die Früchte dürfen weder hart bleiben, noch breiartig gekocht werden, sondern müssen möglichst in ihrer Form erhalten und dabei doch weich sein. Beerenobst wird fast ohne Wasser, blos mit Zucker, in seinem eigenen Saft gekocht; zu Steinobst, wie Kirschen, Pflaumen, Pfirsichen, kommt nur wenig Wasser, um den Zucker zu Syrup zu kochen, in welchen dann das ausgekernte Obst geschüttet wird, damit es darin — nicht zu weich — kocht. Das Rühren muß stets mit einem silbernen oder porzellanenen Löffel bewerkstelligt werden. Im Winter stellt man Compot,

das Tags vorher gekocht wurde, einige Stunden vor dem Genusse in das warme Zimmer; es soll wohl kühl sein, jedoch allzugroße Kälte beeinträchtigt den Geschmack des Compots und schadet Magen und Zähnen des Genießenden. Alle Compotte werden am besten in Glasschüsseln aufgetragen und zu jedem Gedecke in zierlichen Fruchtschüsselchen hingestellt.

Gedünstete Aepfel (Stewed Apples). 2 Portionen. 6 schöne Aepfel werden geschält, in Viertel geschnitten und das Kernhaus entfernt. Dann legt man sie in ein irdenes oder emaillirtes Gefäß, gibt den Saft von ½ Citrone und ein wenig von der Citronenschale, sowie etwas Zimmet und Zucker und genug Wasser dazu, daß sie gerade bedeckt sind. Wenn sie in 10—15 Minuten weich gekocht, aber nicht zerkocht sind, hebt man sie mit dem Schaumlöffel heraus, läßt in dem Saft 1 Löffel sauber gewaschene Korinthen aufkochen, gibt diese sammt ersterem über die Aepfel und stellt sie bis zum Serviren kalt.

Apfelmus (Apple Sauce). 2 Portionen. 1 Quart Aepfel werden geschält, in Viertel geschnitten und das Kernhaus entfernt. Hierauf läßt man sie in einem Casserol mit ein wenig Wasser — oder halb Wasser und halb Weißwein — etwas Zucker, ganzem Zimmet und Citronenschale, ohne zu rühren, völlig zerkochen. Dann nimmt man das Gewürz heraus und schlägt die Aepfel durch ein reines Sieb oder einen Durchschlag. Man kann nach Belieben auch 1 Löffel Rum darunter rühren. Wenn das Mus kalt ist, wird es in einer Schüssel angerichtet und mit kleinen Rosinen verziert. Feines Aepfelmus muß hell aussehen; die Aepfel sollten nicht früher geschält werden, als bis man sie zum Feuer bringt, sonst werden sie roth und das Mus verliert an Aussehen und Geschmack. Will man das Aroma der Aepfel beibehalten, so schält man dieselben nicht, denn gerade an und unter der Schale befindet sich das Aromatische dieser Frucht.

Birnen-Compot (Compote of Pears). 2 Portionen. 1 Quart mittelgroße, nicht überreife Birnen werden geschält und in dem Casserol mit den Stielen nach oben aufgestellt. (Große Birnen theilt man.) Man bringt sie mit Wasser, Zucker, in Stücke gebrochenem Zimmet und, so man hat, 1 Glas Rothwein zum Feuer

und läßt sie langsam gar kochen. Sind die Birnen weich, so richtet man sie mit einem Schaumlöffel an, läßt den Saft noch etwas einkochen und gießt ihn darüber. Wünscht man die Birnen sehr roth zu haben, so gibt man anfangs einige Löffel Himbeer- oder Johannisbeersaft dazu.

Weintrauben-Compot (Compote of Grapes). Die Trauben werden gut in Wasser gespült und dann von den Stielen gepflückt. Auf je 2 Pfund Traubenbeeren rechnet man ¾ Pfund Zucker. Am besten wählt man Stückzucker, den man klar kocht, mit einer Prise Salz und etwas Vanille würzt und abschäumt. Die Beeren werden 10 Minuten lang in den siedenden Zucker gelegt, dürfen jedoch nicht kochen. Man nimmt sie dann mit dem Schaumlöffel heraus, kocht den Saft dick ein und gießt ihn nach dem Abkühlen über die Beeren.

Pflaumen-Compot (Compote of Plums). 2 Portionen. 1 Quart reife Pflaumen (Zwetschgen) werden mit kochendem Wasser gebrüht, die Haut abgezogen und die Stiele abgenommen. Nachdem sie geschält, kocht man 1 Tasse Zucker mit etwas Wasser und ganzen Zimmet, legt die Pflaumen hinein, läßt sie aufkochen, hebt sie mit dem Schaumlöffel heraus und kocht den Fruchtsaft noch dicklich ein, ehe man ihn über die Pflaumen gießt. Die geschälten Pflaumen müssen sehr vorsichtig gekocht werden, da sie leicht zerfallen und unansehnlich werden.

Kirschen-Compot (Compote of Cherries). 2 Portionen. 1 Pfund Herzkirschen werden von den Stielen gepflückt, abgewaschen und mit 1 Tasse Wasser, 2 Löffeln Zucker, 1 Theelöffel Citronensaft, etwas ganzem Zimmet und einigen Nelken 5 Minuten weich gedünstet. Die Kirschen müssen voll und rund bleiben und nicht so lange dünsten, bis sie zusammenfallen. Man nimmt sie mit dem Schaumlöffel heraus, läßt den Saft noch mit 1 Theelöffel in etwas Wasser aufgelöster corn starch einkochen und gibt ihn dann über die Kirschen, die kalt servirt werden. Saure Kirschen werden auf ähnliche Art gekocht, doch nimmt man etwas mehr Zucker und läßt den Citronensaft weg.

Johannisbeeren-Compot (Compote of Currants). 2 Portionen. 1 Quart rothe Johannisbeeren pflückt man von den Stielen, wäscht sie und läßt sie auf dem Sieb abtropfen; inzwischen kocht man 1 Tasse Zucker mit 1 Tasse Wasser zu Syrup, schüttet dann die Beeren hinein, läßt sie 10 Minuten darin ziehen, nimmt sie mit dem Schaumlöffel heraus, legt sie in die Compotschüssel, läßt den Saft noch etwas einkochen, gießt ihn über die Beeren und läßt Alles erkalten.

Himbeeren-Compot (Compote of Raspberries) wird auf dieselbe Art zubereitet.

Heidelbeeren-Compot (Compote of Huckleberries). 2 Portionen. 1 Quart Heidelbeeren werden, nachdem sie ausgesucht, gewaschen und auf einem Durchschlag abgetropft sind, mit 1 Tasse Zucker, 1 Tasse Wasser und etwas Zimmet 10 Minuten gekocht, doch nicht länger, weil sonst zu viel Saft entsteht. Dann legt man entweder einige Zwiebacke in eine Schüssel und richtet die Heidelbeeren mit dem Saft darauf an, oder man nimmt die Heidelbeeren heraus und läßt den Saft noch etwas einkochen, oder man kocht die Heidelbeeren nur mit Zucker und Zimmet und rührt beim Anrichten 1 Löffel dicke Sahne oder etwas aufgelöste corn starch durch. Man servirt dies Compot kalt.

Preißelbeeren-Compot (Compote of Cranberries). 2 Portionen. 1 Quart Preißelbeeren werden verlesen, die unreifen Beeren entfernt, die übrigen gewaschen, mit 1 Tasse Zucker, etwas Citronenschale und einigen Stücken Zimmet bei gelindem Feuer ½ Stunde gekocht und dann durchgeschlagen.

Rhabarber-Compot (Compote of Rhubarb). 2 Portionen. Ein Bündel (bunch) Rhabarber wird zertheilt und den einzelnen Stengeln die Haut abgezogen; dann schneidet man sie in zolllange Stücke und kocht sie hierauf mit ½ Tasse Wasser weich. Nun fügt man 2 Tassen Zucker bei, läßt noch einmal aufkochen, rührt 2 Löffel in kaltem Wasser aufgelöste corn starch dazu und servirt es kalt.

Pfirsich-Compot (Compote of Peaches). 2 Portionen. Von 1 Quart Pfirsichen wird die Haut abgezogen, dann werden die-

selben durchgeschnitten und entkernt, hierauf mit Zucker, 1 Glas Weißwein und einigen der abgezogenen Kerne 5—10 Minuten gekocht. Nun legt man die runde Seite nach oben in eine Schüssel, kocht den Saft noch etwas ein und richtet an.

Stachelbeeren-Compot (Compote of Gooseberries). 2 Portionen. 1 Quart nicht ganz reife Stachelbeeren werden von Stiel und Blume befreit; sodann bringt man 1 Pint Wasser zum Kochen, gibt die Stachelbeeren hinein und läßt sie so lange darin, bis sie sich an die Oberfläche des Wassers heben, was nach einigen Minuten erfolgt. Während dies geschieht, läßt man 1 Tasse Zucker mit 6 Löffeln Wasser in einem Topfe zusammen kochen, schüttet die Beeren dazu und läßt sie eine Weile mehr ziehen als kochen. Nach Belieben kann man den steif geschlagenen Schnee von 2 Eiweiß darunter mischen, doch ist dies Geschmacksache.

Apfelsinen- und Bananen-Scheiben (Sliced Oranges and Bananas). 2 Portionen. 2 Apfelsinen und 2 Bananen schält man, schneidet sie in Scheiben, gibt außerdem noch den Saft von 1 Apfelsine daran, sowie Zucker nach Geschmack, mischt die Früchte sorgfältig und servirt sie kalt. Um recht große Bananenscheiben zu erhalten, schneidet man dieselben in schräger Richtung.

Ananas-Würfel (Pine Apple cut in Cubes). 2 Portionen. 1 Ananas wird geschält, die Augen ausgeschnitten, die Frucht der Länge nach getheilt, das Holzige im Innern entfernt und alles Andere in kleine Würfel zerschnitten. Man sollte hierzu kein stählernes Messer benutzen, weil es dem Geschmack der Ananas schaden würde. Die Stückchen werden mit Zucker überstreut und vor dem Serviren 1 Stunde lang an einen kühlen Platz gestellt.

Erdbeeren mit Rahm (Strawberries with Cream). 2 Portionen. 1 Quart schöne Erdbeeren überspült man vor dem Abpflücken der Blumen mit Wasser und läßt sie abtropfen; nachdem sie verlesen sind, gibt man reichlich Zucker darüber, vertheilt sie in Fruchtschüsselchen und gießt vor dem Serviren frischen süßen Rahm darüber.

Getrocknetes Obst zu kochen.

Getrocknete Früchte dürfen nicht mit Zucker gekocht werden, denn derselbe würde das Weichwerden des Obstes verhindern. Wohl aber muß das Gewürz sogleich am Anfang dazu gethan werden. Je 1 Pfund Obst erfordert ein 1 Zoll langes Stück Zimmet und die Schale einer halben Citrone. Alles getrocknete Obst gewinnt durch Zusatz von 1 Glas Wein, den man aber erst nach dem Kochen beifügt.

Getrocknete Aepfel (Evaporated Apples). 2 Portionen. ½ Pfund getrocknete Aepfel werden schnell abgewaschen, 1 Stunde mit 1 Tasse Wasser eingeweicht und dann mit diesem und etwas Citronenschale 15 Minuten gekocht. Sie müssen weich sein, dürfen aber nicht zerfallen; nun gibt man 1 Tasse Zucker dazu und, wenn die Sauce zu dünn ist, 1 Theelöffel in etwas kaltem Wasser aufgelöste corn starch, läßt noch einmal aufkochen und dann erkalten.

Getrocknete Pfirsiche (Evaporated Peaches) werden auf dieselbe Art zubereitet, nur benutzt man keine Citronenschale.

Apfelmus (Apple Sauce) aus getrockneten Aepfeln bereitet man, indem man ½ Pfund Aepfel schnell abwäscht, 1 Stunde lang mit 1 Tasse Wasser einweicht, dann die Aepfel in demselben 10 Minuten kocht, zu Mus rührt, 1 Tasse Zucker und etwas Citronenschale dazu gibt, nochmals aufkocht und dann durchschlägt.

Getrocknete Pflaumen-(Zwetschgen-)Compot (Compote of Prunes). 1 Pfund Pflaumen werden mehrere Mal in kaltem Wasser gewaschen und über Nacht mit soviel davon, daß es die Früchte bedeckt, eingeweicht. Dann läßt man sie in einem emaillirten Topfe mit dem Wasser, ein wenig Zimmet und Citronenschale langsam weichkochen und gibt 1 Löffel Zucker dazu. Sollte die Sauce zu dünn sein, so läßt man 1 Theelöffel aufgelöste corn starch zuletzt mit durchkochen.

Getrocknete Kirschen und Birnen (Evaporated Cherries and Pears) werden ebenso behandelt; nur gebraucht man beim Kochen derselben etwas mehr Wasser als zu den Pflaumen nöthig ist.

Klöße.

In der Zubereitung der Klöße übertrifft die deutsche Küche die aller anderen Nationen; auch den Amerikanern sind außer den Apple Dumplings kaum andere ähnliche Gerichte bekannt. Sind Klöße leicht und verdaulich zubereitet, so bilden sie nicht nur eine nahrhafte und kräftige Speise, sondern auch eine angenehme Beilage zu Braten und Compotten; als Einlage in Suppen sind dieselben gleichfalls immer willkommen. Hat man einen Kloßteig nach Angabe bereitet, so ist es immer rathsam, zuerst nur einen Kloß zu kochen, um zu probiren, ob derselbe nicht zu weich oder zu hart ist. Fällt der Kloß beim Kochen auseinander, so muß man dem übrigen Teig etwas mehr Mehl, geriebene Semmel oder Eidotter zusetzen; wird dagegen die Probe zu fest, so sollte man die ganze Masse durch Zufügen von Milch, Wasser, Butter oder Schnee von Eiweiß locker machen. Eine Hauptbedingung des Gelingens ist, die Klöße nur in stark wallendes Wasser einzulegen. Der Löffel, den man dazu benutzt, muß vor dem Aufnehmen eines jeden rohen Kloßes in die kochende Flüssigkeit getaucht werden. Man deckt den Topf, in dem die Klöße kochen, nicht zu. Kartoffel-, Mehl- und Weißbrotklöße sind gar, wenn sie inwendig trocken geworden sind; Fleischklöße, wenn sie innen nicht mehr roth aussehen. Das Wasser, in welchem Klöße gekocht werden, muß immer etwas gesalzen sein. Das Einlegen der Suppenklösschen in die Schüssel geschieht mit einem Schaumlöffel in die vorher mit Suppe gefüllte Schüssel. Sobald die Klöße fertig sind, sollten dieselben aufgetragen werden; ist man aber genöthigt, sie aufzubewahren, so stellt man das Gefäß mit den Klößen, gut zugedeckt, bis zum Anrichten in heißes Wasser. Das Mehl muß recht trocken sein. Weißbrot weicht man nicht in warmem, sondern in kaltem Wasser auf und drückt es fest aus. Uebrig gebliebene Klöße schmecken gebraten sehr gut, wenn mit Kartoffeln und Aepfelscheiben gemischt, oder allein in Scheiben geschnitten.

Die Brühe, worin man Klöße gekocht hat, gibt mit etwas gerösteter Zwiebel, Butter, Muskatnuß, Salz und gerösteten Weißbrotschnitten eine schmackhafte Suppe.

Klöße als besonderes Gericht.

Aepfelklöße (Apple Dumplings). 2 Portionen. ½ Pfund Mehl, 2 Eier, 1 kleine Tasse Milch, etwas geriebene Citronenschale und etwas geriebenes Weißbrot werden zu einem steifen Teig verarbeitet. Dann mischt man 1 Untertasse feinwürfelig geschnittene Aepfel darunter, sticht mit einem Eßlöffel Klöße davon ab, gibt sie in das kochende Wasser, läßt dieselben 15 Minuten kochen, nimmt sie mit dem Schaumlöffel heraus und gibt etwas Zucker und Zimmet sowie hellgebräunte Butter darüber. Man servirt Milch-, Wein- oder Obstsauce dazu.

Aepfelklöße. Eine andere Art. 2 Portionen. ¾ Pfund Mehl wird mit 2 Theelöffeln Backpulver gut vermischt, 3 Unzen fein geschabtes oder gehacktes Nierenfett, 1 Theelöffel Salz und 1 Tasse Milch dazu gemengt und dieser Teig halbzolldick ausgerollt. 6 große Aepfel werden geschält, geviertheilt und vom Kernhaus befreit, an dessen Stelle man etwas Zucker und Zimmet streut und dann die Viertel wieder als Ganzes zusammen legt. Hierauf schneidet man den Teig in runde Stücke von der Größe einer Untertasse, umgibt damit je einen Apfel, hüllt jeden Kloß in ein Stück weißes, mit Mehl bestreutes Zeug (indem man darin ein wenig Raum zum Aufgehen läßt) und bindet es zu. Dann legt man die Klöße in kochendes Wasser und läßt sie 30 Minuten kochen. Man gibt Rahm und Zucker oder Ahornsyrup (maple syrup) dazu.

Pfirsichklöße (Peach Dumplings) werden ebenso zubereitet.

Mehlklöße (Flour Dumplings). 2 Portionen. ½ Pfund Mehl, 2 Eier, 2 oder 3 Löffel kalte Milch, etwas Salz und 1 Löffel geschmolzene Butter rührt man zu einem festen Teig, setzt die Klöße mit einem Theelöffel in das kochende gesalzene Wasser und läßt sie in 15 Minuten gar kochen. Man nimmt sie dann mit dem Schaumlöffel heraus, gibt ausgebratenen Speck darüber und servirt sie mit

Backobst oder Grünkohl. Man kann auch in den Teig etwas gerösteten Speck und Weißbrotwürfel mischen.

Mehlklöße. Eine andere Art. 2 Portionen. 3 Löffel Butter wird zu Schaum gerührt, nach und nach 3 Eidotter dazu gegeben, 1 Tasse eingekochte Milch und soviel Mehl damit verrührt, wie zu einem losen Kloßteig erforderlich ist. Nachdem etwas Salz, 1 Messerspitze gestoßene Muskatblüthe (mace) und der Schnee von 3 Eiern dazu gemischt worden, sticht man mit einem Löffel Klöße ab, die in schwach gesalzenem Wasser gar gekocht werden.

Maisklöße (Corn Dumplings). 2 Portionen. Man kocht aus 2 Tassen Maismehl, etwas Salz und Wasser einen Brei, läßt ihn erkalten, rührt 2 Eier und etwas Mehl hinzu, sticht Klöße davon ab und bäckt sie in Butter oder gutem Fett. Dieses Gericht ist als Abendessen zu einer Tasse Thee passend.

Hefeklöße (Yeast Dumplings). 2 Portionen. Zu ½ Pfund Mehl nimmt man 1 Tasse gewärmte Milch, löst in derselben ½ Täfelchen Preßhefe auf und gibt dies mit etwas Salz zu dem Mehl. Man läßt den Teig ½ Stunde stehen, formt dann Klöße von dem Umfange eines mittelgroßen Apfels, legt dieselben auf ein mit Mehl bestreutes Kuchenbret und läßt sie in der Nähe des Ofens noch 1 Stunde gehen. Inzwischen setzt man in einem nicht zu kleinen Kessel (da die Klöße sehr aufgehen und viel Raum bedürfen) Wasser auf, salzt es und legt, wenn es kocht, die Klöße hinein, die man öfters niederdrücken muß, damit sie gleichmäßig gar werden. Sie brauchen 15—20 Minuten Kochzeit. Sticht man sie mit einem Hölzchen und es bleibt kein Teig mehr daran, so sind sie gar. Man läßt sie auf einem Durchschlag abtropfen, richtet sie auf einer erwärmten Schüssel an und begießt sie vor dem Serviren mit brauner Butter.

Kartoffelklöße (Potato Balls). 2 Portionen. Zu ½ Pfund auf dem Reibeisen geriebenen kalten gekochten Kartoffeln nimmt man 1 Milchbrot (milk roll), schneidet es in kleine Würfel, welche mit Butter oder Speck geröstet werden, mengt dieselben mit den Kartoffeln gut durch, gibt 1 Ei, 2 Eidotter und so viel Mehl, wie nöthig ist, dazu, damit es ein fester Teig wird; dann formt man auf

einer mit Mehl bestreuten Unterlage apfelgroße Klöße, legt sie in das kochende, etwas gesalzene Wasser, kocht sie in 20—25 Minuten gar und gibt sie heiß mit gekochtem Obst, Sauerbraten oder Gulasch zu Tisch.

Kartoffelklöße aus rohen Kartoffeln (Potato Balls). 2 Portionen. Rohe Kartoffeln werden geschält, mit kaltem Wasser gewaschen und auf dem Reibeisen fein gerieben. Dann legt man die Kartoffeln in eine Serviette oder einen Beutel und drückt alle Flüssigkeit heraus. Zu ½ Pfund dieser Masse gibt man 3 Eidotter und etwas Salz, formt davon Klöße, mit gerösteten Semmelbröckchen in der Mitte, und läßt sie in kochendem Salzwasser in ½ Stunde gar werden.

Krautklöße (Cabbage Dumplings). 2 Portionen. Von einem kleinen oder der Hälfte eines großen Weißkrautkopfes werden die äußeren Blätter entfernt, die dicken Rippen herausgeschnitten und das Uebrige in Salzwasser weichgekocht. Hierauf läßt man es abtropfen, drückt es gut aus und hackt es dann recht fein. Dann werden 2 Eier, 1 Löffel Butter, etwas Salz, Pfeffer, geriebene Citronenschale, Muskat und soviel geriebenes Weißbrot oder Semmel dazu gemischt, daß Klöße geformt werden können, welche in Mehl gewälzt und in kochendem Salzwasser 8—10 Minuten gekocht werden. Die Klöße schmecken vortrefflich zu Enten-, Kalbs- und Hammelbraten, Rauchfleisch und Schinken

Semmelknödel nach Wiener Art (Dumplings, Vienna Style). 2 Portionen. Man schneidet 3 altbackene, doch nicht zu harte Semmeln, von welchen man erst die Rinde abgerieben hat, in kleine Würfel, gießt 1 Tasse Milch darüber und läßt sie 1 Stunde stehen. Dann rührt man 2 Löffel Butter schäumig, fügt 1 Ei und 1 Eigelb hinzu, verrührt Alles tüchtig mit den Semmelwürfeln, gibt 1 Theelöffel Salz und soviel Mehl als nöthig, sowie auch etwas geriebene Semmel daran und formt apfelgroße Klöße davon, die man in Salzwasser 8—10 Minuten kocht, mit braun gerösteter geriebener Semmel bestreut und zu Pflaumenmus oder anderen Obstspeisen anrichtet.

Semmelklöße einfacher Art (Plain Dumplings). 1 Löffel Butter rührt man schäumig, mischt 1 Ei bei und gibt nach

und nach 1 Tasse geriebene Semmel, 1 Prise Zucker und 4 Löffel Milch dazu. Ist der Teig recht gut gerührt, so bestäubt man sich die Hände mit Mehl und formt kleine Klöße, die man in kochendem Wasser gar kocht. Man gibt sie zu Fricassee oder Ragout.

Speckklöße (Bacon Dumplings). 2 Portionen. ¼ Pfund in Würfel geschnittener Speck wird in der Pfanne heiß gemacht und darin 1 gewiegte Zwiebel, etwas Petersilie und 1 Tasse würflig geschnittene Semmel gelb gebraten. Dann schüttet man ½ Pfund Mehl in eine Schüssel, gibt 1 Tasse Milch oder Rahm, 2 Eier, 4 Eßlöffel geriebene Semmel oder Weißbrot, etwas Salz und Muskatnuß dazu, fügt die gebratenen Speck- und Semmelwürfel hinzu, rührt Alles gut durcheinander, formt runde Klöße und läßt sie in kochendem Wasser, je nach der Größe 10—15 Minuten, kochen. Beim Anrichten begießt man sie mit brauner Butter und streut geröstete Semmel darüber.

Schinkenklöße (Ham Dumplings) werden auf dieselbe Art zubereitet, nur nimmt man anstatt Speck die gleiche Portion Schinken.

Leberklöße (Liver Dumplings). 2 Portionen. 1 Pfund frische Kalbsleber wird gehäutet, ausgeputzt und fein gehackt. Dann mischt man 4 gerührte Eier, 2 Löffel fein gehackten Speck, 3 in feine Würfel geschnittene und in Butter geröstete Milchbrötchen, 2 gewiegte, in Butter geschwitzte Zwiebeln, Salz und Pfeffer, etwas gehackte Petersilie und soviel Mehl, als zum Zusammenhalten der Klöße nöthig ist, was man durch allmäliges Hinzufügen versucht. Ist Alles gut durcheinander gerührt, so kocht man einen Probekloß; hält dieser gut zusammen und erweist sich beim Auseinanderbrechen innen trocken und locker, so sticht man mit einem nassen Löffel Klöße ab und kocht diese in gesalzenem Wasser 10—15 Minuten. Beim Anrichten bestreut man sie mit in Butter gerösteten Semmelkrumen und servirt dazu braune Butter, oder man macht eine Sauce aus heißer Butter, Wasser, Salz und 1 Theelöffel Mehl. Nach Belieben kann man auch etwas fein geriebenen Majoran oder Thymian zu den Klößen mischen. Kleingeformte Leberklösschen benutzt man als Suppeneinlage.

Spätzle, Wasserspatzen (Suabian Flour Dumplings). 2 Portionen. 1 Pfund Mehl mischt man mit 4 Eiern, 1 Theelöffel Salz und 1 Glas Wasser zu einem nicht zu steifen Teig. Derselbe wird ¼ Stunde gerührt und muß so fest bleiben, daß, wenn ein Löffel voll auf ein schmales Brettchen genommen wird, der Teig nicht von demselben abläuft. Sollte er zu steif sein, so gibt man noch etwas Milch oder Wasser dazu. Dann schneidet man mit einem scharfen Messer halbfingerlange dünne Streifen davon ab und legt sie gleich in siedendes Wasser. Nachdem sie 10 Minuten gekocht, werden sie mit dem Schaumlöffel herausgenommen und mit heißer Butter und gerösteter, geriebener Semmel angerichtet.

Lungenklöße (Dumplings of Calf's Lungs). 2 Portionen. ½ Kalbslunge kocht man halbweich, hackt sie sehr fein und dämpft sie einige Minuten in ausgebratenem Speck oder Butter, fügt geriebenes Weißbrot, 3 Eier, etwas süßen Rahm, Salz, Pfeffer, Muskat und ein wenig Mehl hinzu, formt Klöße davon und kocht sie in siedendem Salzwasser.

Griesmehlklöße (Farina Dumplings). 2 Portionen. Man rührt 3 Löffel Butter zu Schaum, fügt nach und nach 4 Eier, ¼ Pfund feinen Gries, 1 Prise gestoßene Muskatblüthe, Salz und 2 oder 3 Löffel Wasser hinzu, läßt den Teig 1 Stunde stehen und formt dann entweder mit der Hand, die man mit Mehl bestäubt hat, eigroße runde Klöße, oder sticht solche mit einem in kochendes Wasser getauchten Löffel ab und läßt sie in einem offenen Topf mit mindestens 2 oder 3 Quart kochendem Wasser in ½ Stunde gar werden. Bei dem Anrichten bestreut man sie mit geriebener, in Butter gerösteter Semmel, übergießt sie mit brauner Butter oder gibt sie zu Backobst, Braten, Schinken, Ragout oder Fricadellen.

Weißbrotklöße (Bread Dumplings). 2 Portionen. 1 Pfund altbackenes Weißbrot weicht man in Wasser ein, drückt es aus und vermischt es mit 2 Löffeln zerrührter Butter, 2 Eigelb, etwas Muskatblüthe und fein gehackter Petersilie, 1—2 Löffel Mehl und den 2 zu Schaum geschlagenen Eiweiß. Die Klöße werden in kochendem Salzwasser in 5 Minuten gar gekocht.

Kirschenklöße (Cherry Dumplings). 2 Portionen. 1 Pfund ausgesteinte schwarze Kirschen werden mit 1 Tasse Zucker,

etwas Zimmet, 3 Nelken und 1 Tasse Wein oder Cider langsam weichgekocht und zum Abkühlen in eine andere Schüssel gethan. Hierauf fügt man 1 Löffel zerlassene Butter, 1 Messerspitze Salz, 4 Eier und soviel geriebenes Weißbrot oder Semmel hinzu, daß das Ganze nach gehöriger Vermischung einen steifen Teig bildet, aus dem man mittelgroße runde Klöße formt, die dann in kochendes Wasser eingelegt und 8 Minuten gekocht werden. Am besten versucht man dies erst mit einem Probekloß, um zu sehen, ob er im Wasser zusammen hält; sollte dies nicht der Fall sein, so muß man noch 1 Ei und etwas mehr geriebene Semmel hinzuthun. Die fertig gekochten Klöße überstreut man beim Anrichten mit Zucker und Zimmet und gibt eine Weinsauce dazu.

Reisklöße mit Fleisch (Rice Dumplings). 2 Portionen. ½ Pfund gewaschener Reis wird mit etwas Nierenfett und Fleischbrühe halbweich gedünstet und abgekühlt. ½ Pfund rohes, fein gehacktes Rindfleisch und womöglich einige feingehackte Bratwürste mischt man mit dem Reis, 2 Eigelb, Salz, geriebener Citronenschale und Pfeffer, formt Klöße aus der Masse und läßt sie in kochendem Salzwasser oder Fleischbrühe gar kochen. Man gibt sie zu Ragout und Fricassée oder mit Sardellensauce zu Salzkartoffeln.

Zwetschgenknödel (Plum Dumplings). 2 Portionen. Aus 1½ Pfund Mehl, 3 Eiern und warmer Milch mischt und knetet man einen weichen Nudelteig, läßt ihn rasch abtrocknen, bedeckt ihn dann mit einer recht warmen Schüssel und nimmt nach und nach immer ein so großes Stück Teig davon ab, daß man in die ausgerollte Fläche eine ausgekernte Pflaume einschlagen kann. Diese kleinen Knödel legt man dann in kochendes Wasser, läßt sie einige Minuten darin aufwallen, nachher ablaufen, rollt sie in Weckmehl, legt sie in heißes Schmalz und bäckt sie schön goldbraun. Beim Anrichten werden sie mit Zucker und Zimmet bestreut.

Man kann auch anstatt der Zwetschgen Pfirsiche, welche nicht allzu groß sind, benutzen.

Klöße zu Fleisch- und Obstsuppen.

Griesklößchen (Farina Balls). 2 Portionen. 1 Theetasse Wasser, 1 Theelöffel Butter und 1 Prise Salz läßt man in einem kleinen Topfe aufkochen und gibt unter stetem Rühren soviel feinen Gries hinein, wie das Wasser aufnimmt. Wenn sich die Masse vom Boden des Topfes löst und ein Ball sich davon rollen läßt, nimmt man den Topf vom Feuer, legt den Teig in eine Schüssel und läßt denselben abkühlen. Sodann gibt man 2 Eigelb dazu und rührt das Ganze gehörig durch, bis es eine glatte Masse ist. Dann sticht man mit einem Theelöffel kleine Klößchen davon ab und läßt sie in der Suppe 10 Minuten langsam kochen.

Schwammklößchen, Nockerln (Sponge Balls). 2 Portionen. 1 Theetasse Wasser, 1 Löffel Butter und etwas Salz bringt man zum Kochen. Dann nimmt man Mehl, gibt davon allmählig unter beständigem Rühren soviel hinein, als das Wasser aufnimmt und bis sich die Masse von dem Topfe löst. Sodann legt man den Teig in eine Schüssel und läßt denselben etwas abkühlen, gibt nach und nach 2 Eigelb, von 1 Ei das steif geschlagene Weiße, sowie etwas Muskatblüthe hinzu, rührt Alles zu einem gleichmäßigen Teig, sticht kleine Klößchen davon in die nur mäßig kochende Suppe und läßt dieselben 8—10 Minuten kochen, worauf sie sofort servirt werden.

Semmelklößchen (Bread Balls). 2 Portionen. 1 altbackene Semmel wird gerieben; dazu fügt man 1 Ei, 1 Löffel geschmolzene Butter, etwas Muskatblüthe und Salz, rührt Alles gut durcheinander, legt die Klößchen mittelst eines Löffels in die kochende Suppe und läßt sie 5 Minuten darin kochen. Man versäume aber nicht, erst einen Probekloß zu kochen; sollte der Teig zu weich sein, so fügt man ein wenig Gries oder geriebene Semmel hinzu.

Markklößchen (Marrow Balls). 2 Portionen. Man nimmt 1 gehäuften Theelöffel frisches Ochsenmark, entfernt die Fasern daraus, indem man es mit einem Messer schabt; sodann stellt

man das geschabte Mark etwas warm, verrührt es mit 2 Eigelb, etwas Salz, fein gewiegter Petersilie, Muskatblüthe nach Geschmack und der fein geriebenen Kruste einer altbackenen Semmel. Sollte das Ganze noch zu hart sein, so gibt man 1 Löffel abgekühlte Fleischbrühe dazu. Man kocht zuerst einen Probekloß. Die Klößchen legt man dann mittelst eines Theelöffels in die Suppe und läßt sie 5—8 Minuten kochen.

Eierklößchen mit Fleisch (Egg Balls with Meat). 2 Portionen. 2 Eier rührt man recht glatt, fügt 2 Löffel geschmolzene Butter, Salz und Muskatblüthe dazu und rührt Alles gut durcheinander. Sodann gibt man 1 Löffel fein gehacktes Rind- oder Kalbfleisch, 1 gestoßenen Zwieback, sowie 1 Löffel Milch oder Wasser hinzu. Dann sticht man die Klößchen mit einem Theelöffel in die kochende Suppe und läßt sie 10—12 Minuten kochen.

Gehirnklößchen (Calf's-Brain Balls). 2 Portionen. 2 Löffel Butter und 1 in Salzwasser abgekochtes, fein gewiegtes Kalbsgehirn rührt man zu Rahm und gibt nach und nach 2 Eier und 1 Eigelb hinzu. Dann fügt man etwas Muskatnuß, Salz, Pfeffer und soviel geriebenes Weißbrot bei, bis sich Klößchen formen lassen. Diese läßt man 2—3 Minuten in der Suppe kochen.

Eierstich (Eggdrops, Soup Custard). 2 Portionen. 1 frisches Ei rührt man mit etwas Muskatblüthe und Salz ganz glatt; dann mischt man 1 Löffel Milch dazu, bestreicht eine Tasse innen mit Butter und gibt die gerührte Eiermasse hinein. Die Tasse stellt man in einen Topf, in welchem das kochende Wasser so hoch reicht, wie die Tasse gefüllt ist, thut einen Deckel über das Ganze und läßt den Eierstich ½ Stunde in dem Topfe stehen; kochen darf der Inhalt jedoch nicht. Diese feste Masse sticht man mit einem Theelöffel in halbzoll breite Stückchen und gibt sie in die Suppe, nachdem letztere angerichtet ist.

Klöße von Herz, Leber und Magen von Geflügel (Giblet Balls). 2 Portionen. Alle drei Theile werden 10 Minuten gekocht; dann hackt man sie sehr fein, gibt etwas Salz, Muskatblüthe, Pfeffer, 2 Eigelb, 2 gestoßene Zwiebacke oder 1 altbackene, geriebene Semmel und 1 Löffel geschmolzene Butter

dazu, knetet Alles gut durch, formt kleine runde oder längliche Klöße als Beilage für Fricassee oder Suppe und läßt dieselben 12—15 Minuten kochen.

Klöße von übriggebliebenem Hasenbraten oder sonstigem Wildfleisch (Game Balls). 2 Portionen. Man hackt die Bratenreste recht fein, gibt etwas gehackte Zwiebel, Pfeffer, Salz, 2 Eigelb, 1 oder 2 gestoßene Zwiebacke oder feinen Gries dazu, knetet Alles gut durch, rollt längliche Klößchen davon, wälzt sie in Weißbrotkrumen und bratet sie in gelbbrauner Butter hellbraun. Beim Anrichten werden die Klöße in die fertige Suppe gegeben.

Rindfleischklößchen (Force-Meat Balls). 2 Portionen. ½ Pfund fein gehacktes Rindfleisch ohne Sehnen, 1 oder 2 gestoßene Zwiebacke, 1 Löffel geschmolzene Butter, etwas gehackte Zwiebel und Petersilie, ein wenig Pfeffer, Muskat, Salz nach Geschmack und 1 Eigelb knetet man gut durcheinander, formt kleine runde Klößchen und kocht sie 10 Minuten in der Suppe.

Kalbfleischklößchen (Veal Balls). 2 Portionen. Man bereitet dieselben wie Rindfleischklößchen, nur nimmt man weder Zwiebeln noch Pfeffer dazu. Will man anstatt der Zwiebacke eingeweichtes und gut ausgedrücktes Weißbrot verwenden, so muß man 1 Eigelb mehr dazu nehmen.

Reisklößchen (Rice Balls). 2 Portionen. 3 Löffel Reis kocht man mit Fleischbrühe zu einem steifen Brei. 1 Löffel Butter wird schaumig gerührt, 1 Ei, etwas fein gewiegter Schinken, der Reis und 1 Löffel Mehl dazu gerührt, worauf kleine Klöschen daraus geformt und 5 Minuten in der Suppe gekocht werden.

Zwiebackklößchen (Zwieback Dumplings). 2 Portionen. 4 fein gestoßene Zwiebacke, 1 Ei und 1 Eigelb, 3 Theelöffel Butter, 1 Prise Salz und ein wenig Muskatblüthe knetet man zu einem festen Teig, formt kleine Klößchen davon und läßt dieselben 5—6 Minuten in der Suppe kochen.

Eierspeisen.

Die alten Römer, welche jede Mahlzeit mit Eiern begannen, kannten schon eine große Anzahl aus Eiern zubereiteter Gerichte. Im Jahre 1803 beschrieb ein Franzose schon 543 Eierspeisen und heute gibt es deren mehr als 600.

Das einfachste Mittel, Eier in Bezug auf ihre Frische zu untersuchen, ist, dieselben gegen ein starkes Licht oder die Sonne zu halten; erscheint das Eigelb rund und das Eiweiß klar, so ist das Ei brauchbar. Nur frische Eier sind durchsichtig.

Rohe Eier sind leicht verdaulich, aber nicht nach Jedermanns Geschmack; die weichgekochten schmecken besser, hartgekocht sind sie besonders schwer zu verdauen. Die zweckmäßigste Zugabe zu Eiern ist Salat, weil Essig- und Citronensäure das geronnene Eiweiß verdauen helfen. Am leichtesten verdaulich ist das Ei in folgender Form: Man nimmt das Weiße von 2 Eiern, rührt es mit 1 Tasse abgekochtem, erkaltetem Wasser, fügt etwas Salz oder Zucker dazu und gibt es dem Kranken oder Genesenden zu trinken. Besonders bei Brechdurchfall der Kinder (summer complaint) ist dies ein vorzügliches Mittel.

Gekochte Eier (Boiled Eggs). Bei dem Kochen der Eier, selbst unverletzter, dringt immer etwas Eiweiß durch die Schale und dafür Kochwasser in das Ei; deshalb soll man hierzu nur reines Wasser nehmen. Werden Eier in der nächsten besten Brühe, die man gerade hat, gekocht, so nehmen sie den Geschmack derselben an. Alle Eier, welche man kochen will, sollten vorher abgewaschen und einige Minuten im Wasser liegen bleiben, ehe man sie behutsam in das kochende Wasser thut. Will man weiche Eier (soft-boiled eggs) haben, so läßt man sie 3 Minuten kochen, wachsweiche Eier (half-done eggs) 4 Minuten und hartgekochte Eier (hard-boiled eggs) 5 Minuten. Hartgekochte Eier lassen sich besser schälen, wenn sie in kaltem Wasser abgekühlt werden. Wachsweiche Eier werden meistens zu jungem grünen Salat gegeben.

Rührei (Scrambled Eggs). 2 Portionen. 4 oder 5 frische Eier werden mit 4 Löffeln Milch oder Rahm, etwas Salz, Pfeffer und ein wenig Muskatnuß in einer Schüssel verrührt. Dann gibt man 1 Löffel Butter in die Pfanne, rührt die Eier darin auf dem Feuer, bis sie sich nach 2 Minuten verdicken, und servirt sie auf einer erwärmten Schüssel. Will man Eier sparen, so nimmt man auf 2 Eier 2 Löffel corn starch und 5 Löffel Milch.

Rührei mit Schinken (Scrambled Eggs with Ham). 2 Portionen. Unter die wie vorher angegeben behandelten Eier, Milch u. s. w. mischt man ¼ Pfund feingeschnittenen Schinken. Man kann auch Sardellen oder Bücklinge zu Rührei verwenden; erstere werden sauber gewaschen und letztere abgezogen, beide entgrätet und in kleine Würfel geschnitten; man nimmt nur 2 Eßlöffel von jedem und rührt es unter die Eier. Ebenso kann man geräucherten Lachs oder Cervelatwurst benutzen.

Rührei mit Speck (Scrambled Eggs with Bacon). 2 Portionen. 4 Eier, 2 kleine Löffel Mehl, 4 Löffel Milch und etwas Pfeffer und Salz rührt man gut durcheinander und gibt etwas gehackten Schnittlauch dazu. Dann schneidet man ¼ Pfund Speck in kleine Würfel, breitet letztere in einer tiefen Pfanne aus, gibt die Masse dazu und läßt sie unter öfterem Umrühren gar, aber nicht hart werden.

Rührei mit Schnittlauch (Scrambled Eggs with Chives). In das wie vorher angegeben zubereitete Rührei mischt man kurz vor dem Herausnehmen aus der Pfanne 1 Löffel recht fein geschnittenen Schnittlauch. Man servirt Rührei zu Kartoffeln, grünem Salat oder Schinken.

Verlorene Eier (Poached Eggs). 2 Portionen. In einem großen flachen Topfe wird 1 Quart Wasser und 1 Weinglas Essig zum Kochen gebracht. Man gibt etwas Salz hinein und rückt den Topf vom Feuer. Dann schlägt man 1 Ei vorsichtig in eine Untertasse, läßt es langsam in das Wasser gleiten und fährt so fort, bis alle Eier im Wasser sind. Nun schiebt man den Topf auf das Feuer und, sobald das Wasser wieder kocht, nimmt man die Eier vorsichtig mit dem Schaumlöffel heraus, schneidet die zackigen Ecken ab, streut etwas Salz darauf und gibt die Eier, auf Spinat oder ge-

röstete Brotschnitten gelegt, zur Tafel, indem man 3 oder 4 Stück für einen Herrn und 2 oder 3 für eine Dame rechnet. Das Eigelb muß noch weich sein. Man kann diese Eier auch mit einer Sardellen-, Herings- oder Senfsauce und Salzkartoffeln zu Tisch geben.

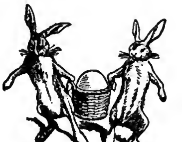
Setzeier, Spiegeleier, Ochsenaugen (Fried Eggs). 2 Portionen. Hat man eine Pfanne mit Vertiefungen, so gibt man in jede derselben ein wenig Butter; wenn letztere sehr heiß geworden ist, schlägt man in jede Vertiefung ein Ei, streut etwas Salz und Pfeffer darüber und läßt die Eier vorsichtig backen; der Eidotter muß aber noch pflaumenweich sein. Alsdann löst man die Ränder vorsichtig mit dem Messer los und richtet die Spiegeleier auf einer gewärmten Schüssel an. Für Herren rechnet man 3 oder 4, für Damen 2 oder 3 Stück auf eine Portion. Man kann Spiegeleier aber auch in der gewöhnlichen Eierkuchenpfanne bereiten. Man läßt etwas Butter darin heiß werden, schlägt die Eier vorsichtig hinein, eins neben das andere, streut etwas Salz und Pfeffer darüber und bäckt sie, bis das Eiweiß sich verdichtet hat. Dann schneidet man den Rand etwas ab und richtet sie an.

Gefüllte Eier (Stuffed Eggs). 2 Portionen. Man kocht 6 frische Eier hart, entfernt die Schale und schneidet sie in Hälften, der Länge oder der Breite nach, entfernt die Dotter, vermischt dieselben mit Pfeffer, Salz und etwas trockenem Senf — auch kaltem Hühnerfleisch, Schinken oder fein zerhackter Zunge —, füllt die Höhlung und legt die Hälften wieder aufeinander. Für Picnics kann man diese Eier in dünnes Papier wickeln, um die Hälften zusammen zu halten.

Saure Eier (Sour Eggs). 2 Portionen. 1 Löffel Butter thut man in die Pfanne, läßt unter beständigem Rühren 2 Löffel Mehl darin braun werden, rührt etwas heißes Wasser dazu, fügt ½ Tasse Essig, etwas Zucker, Citronenschale, Salz und 1 Glas Weißwein oder Cider bei und kocht davon eine sämige Sauce. Alsdann bereitet man 6 Spiegeleier, richtet diese in einer etwas tiefen Schüssel an und gibt die Sauce recht heiß darüber. Statt in Butter, kann man das Mehl in feinwürflig geschnittenem Speck bräunen, was von Vielen vorgezogen wird. Man servirt Salzkartoffeln dazu.

Eier mit pikanter Sauce (Eggs à la Tripe). 2 Portionen. 2 Löffel kleingeschnittene Zwiebeln dünstet man mit 1 Löffel Butter hellgelb, gießt 2 Löffel Fleischbrühe hinzu und verrührt dies mit 1 Löffel Mehl. Dann legt man in diese Sauce 3 hartgekochte und in Scheiben geschnittene Eier, fügt Pfeffer, Salz, 1 Löffel feingehackte Petersilie, 1 Theelöffel Essig, sowie nach Geschmack auch ein wenig Senf hinzu, läßt die Eier einige Minuten in der Sauce warm werden und richtet sie an. Ein billiges und schmackhaftes Gericht.

Eierauflauf (Egg Soufflé). Eine sehr feine Eierspeise. 2 Portionen. ½ Tasse feiner Zucker (powdered sugar) wird mit 4 Eigelb und der auf einem Reibeisen abgeriebenen Schale einer halben frischen Citrone tüchtig durcheinander gerührt, bis er fast weiß aussieht. Dann rührt man 1 Theelöffel feines Weizenmehl und den Saft einer Citrone, aber ohne Kerne, hinein, sodann 1 Theelöffel Arrak; zuletzt kommt das zu Schaum geschlagene Eiweiß der 4 Eier dazu, welches man rasch unter die Masse mengt, aber nicht rührt. Man füllt dieselbe dann in eine hübsche Form von Porzellan, die Raum genug zum Aufgehen der Speise gewährt, und bäckt sie bei ziemlich starker Hitze im Ofen genau 20 Minuten, aber ja nicht länger, indem man ein starkes Blech darunter und ein wenig starkes Papier darüber legt, falls der Ofen sehr heiß ist. Die Probe, ob der Ofen zu heiß ist, macht man mit etwas Briefpapier, welches man einige Augenblicke zuvor hinein gelegt hat. Brennt es, so ist der Ofen zu heiß, wird es aber nur braun, so hat er den richtigen Hitzegrad. Man bringt die Speise in der Backform zu Tisch.



Eierkuchen, Omeletten, Pfannkuchen u. s. w.

Zum Backen nimmt man eine glatte, eiserne, nicht zu tiefe Pfanne; die emaillirten sind nicht zu empfehlen, weil die Glasur zu sehr leiden würde. Bevor man Etwas bäckt, erwärmt man die Pfanne, gibt 1 Prise Salz hinein und reibt erstere mit einem Stück Papier gut aus. Dies ist hauptsächlich nothwendig, wenn man die Pfanne auch noch zu anderen Speisen verwendet, was wohl bei kleinen Familien meistens der Fall sein wird. Kann man daher nicht für jede Speise eine bestimmte Pfanne haben, so ist das angeführte Mittel sehr zu empfehlen.

Hat man die Masse eingerührt, so läßt man ½ Löffel Schmalz in der Pfanne steigen, vertheilt dieses durch Hin- und Herschwenken der Pfanne gleichmäßig darin, schüttet so viel Teig, wie zu einem Kuchen erforderlich ist, hinein und stellt die Pfanne auf nicht zu starkes Feuer. Dann stößt man mit dem Messer an verschiedenen Stellen auf den Grund, bis die Masse oben trocken ist und sich an der Seite von der Pfanne löst. Sollte es den Anschein haben, als ob der Eierkuchen sich nicht gut lösen wollte, oder an einer Stelle festhänge, so hebt man mit dem Messer den Rand in die Höhe und läßt ein wenig Butter darunter laufen, worauf das Loslösen sehr bald erfolgt. Nun wird der Eierkuchen gewendet und auf der anderen Seite gebacken. Wer darin nicht sehr geübt ist, um durch eine geschickte Schwenkung der Pfanne den Kuchen herumzuwerfen, bedient sich dazu eines Tellers, stellt diesen auf die linke Handfläche, läßt den Kuchen darauf gleiten, legt ein Stückchen Butter darauf, deckt die Pfanne darüber, kehrt beides schnell um, nimmt den Teller ab und bäckt den Eierkuchen auch auf dieser Seite schön braun. Mit Zucker und Zimmet bestreut, bringt man ihn sofort zu Tisch. Ein guter Eierkuchen darf nicht fest und steif, sondern muß locker, weich und dabei so haltbar sein, daß er ungewendet und auf eine Schüssel geschoben werden kann, ohne zu zerreißen. Das Fett, welches zum Backen benutzt wird, sei es Butter, Speck, Cottolene oder Schmalz, darf nicht zu stark erhitzt oder gar braun geworden sein, ehe der Teig hinein gegeben wird.

Wird das Eiweiß zu Schnee geschlagen, so darf der Schnee erst **unmittelbar vor dem Backen** mit dem Teige vermischt werden. Um das Eiweiß schnell steif zu schlagen, gibt man 1 Prise Salz hinein; je kühler die Eier sind, desto schneller geben sie Schnee.

Feiner Eierkuchen, Pfannkuchen (Pancake). 2 Portionen. 3 Löffel Mehl werden mit 1 Tasse Milch nebst 3 Eigelb, etwas Salz und Zimmt verrührt, dann mit dem zu Schnee geschlagenen Eiweiß der 3 Eier vermischt. Von diesem Teige bäckt man 3 oder 4 Eierkuchen. Nachdem sie gebacken sind, legt man sie aufeinander auf eine Platte und streut nach Belieben Zucker darüber. Man gibt Compot oder grünen Salat dazu.

Gewöhnlicher Eierkuchen (Plain Pancake). 2 Portionen. 2 Tassen Mehl rührt man mit 2 oder 3 Tassen Milch, 2 Eigelb und Salz nach Geschmack, schlägt das Weiße von den 2 Eiern zu Schaum, mengt es dazwischen und bäckt 4 Eierkuchen davon. ½ Theelöffel Backpulver unter das Mehl gesiebt, verbessert den Geschmack der Speise.

Aepfelpfannkuchen (Apple Pancake) 2 Portionen. Nachdem der Teig (wie unter Eierkuchen beschrieben) angerichtet worden, schält man einige saure Aepfel, schneidet dieselben in 4 Theile, diese wieder in dünne Scheiben und legt dieselben auf den Teig, sobald er in die Pfanne gethan ist. Man bratet die Pfannkuchen, wie angegeben, und servirt dieselben recht warm, mit Zucker überstreut.

Citroneneierkuchen (Lemon Pancake). 2 Portionen. Man bäckt dünne Eierkuchen, beträufelt einen jeden mit Citronensaft, bestreut ihn mit feingeriebener Citronenschale und Zucker und schichtet einen auf den andern, damit der Citronengeschmack sie durchzieht.

Aepfelplätzchen (Apple Fritters). 2 Portionen. Man macht einen Eierkuchenteig, gibt 1 Löffel Butter oder Schmalz in die Pfanne, legt auf 3 oder 4 Stellen je 1 Löffel Teig hinein und darauf 1 Theelöffel Aepfel, die ½ Stunde vor dem Gebrauch geschält, klein geschnitten, mit Zucker bestreut und mit etwas Rum befeuchtet worden sind. Hierauf gibt man noch ein wenig Teig

darüber, damit die Aepfel zugedeckt sind, und bratet auf beiden Seiten gelbbraun. Man servirt recht warm und streut Zucker darüber.

Schinkeneierkuchen (Ham Pancake). 2 Portionen. Ueberreste von Schinken oder ¼ Pfund gekochter Schinken wird fein gehackt, mit dem Eierkuchenteig gemischt und in nicht zu dünne Eierkuchen gebacken. Zucker bleibt weg. Man kann auch einen entgräteten und fein gehackten Bückling (bloater) oder anderen gut geräucherten Fisch verwenden.

Petersilieneierkuchen (Parsley Pancake). 2 Portionen. Man mischt in den Teig 1 Löffel feingehackte Petersilie, welche man etwas in heißer Butter geschwitzt hat. Auf gleiche Weise kann man Schnittlaucheierkuchen durch Hinzufügung von 1 Löffel fein geschnittenen Schnittlauch bereiten. Diese Eierkuchen werden ohne Zucker zu Salat verspeist.

Speckeierkuchen (Bacon Pancake). 2 Portionen. ¼ Pfund in feine Würfel geschnittenen Speck (bacon) bratet man in der Pfanne hellbraun. Ohne die Grieven herauszunehmen, bäckt man darin aus Eierkuchenteich ziemlich dicke Eierkuchen, die man ebenfalls ohne Zucker zu Salat verspeist.

Omeletten.

Omelette ist fast dasselbe wie Eierkuchen, nur daß zu der Omelette viel weniger oder gar kein Mehl genommen wird. Vielfach werden sie mit Fruchtgelee bestrichen, zusammengerollt und mit Zucker servirt. Die feinsten Omeletten, zu denen gar kein Mehl genommen wird, werden nur auf einer Seite gebacken.

Einfache Omelette (Plain Omelet). 2 Portionen. 4 Eier werden in eine Schüssel gebrochen und 10—12 mal mit einer Gabel geschlagen, dann 2 Löffel kalte Milch und ½ Theelöffel Salz dazu gerührt. Die Pfanne muß heiß sein, wenn man 1 Löffel Butter hineingibt und den Teig dazu gießt. Man schüttelt die Pfanne, bis die Eier anfangen sich zu verdicken, und läßt dann die Masse einige Sekunden stehen. Nun schiebt man rasch ein Messer unter den Kuchen, um ihn aus der Pfanne zu lösen, klappt ihn schnell

auf einander und legt ihn auf eine gewärmte Schüssel. Er muß ohne Verzug servirt werden. Es ist leichter und sicherer, kleine Omeletten zu backen, als eine große.

Gelee-Omelette (Fruit Omelet). 2 Portionen. Ehe man die Omelette zusammen klappt, bestreicht man sie mit Fruchtgelee, doch ist Johannisbeer- oder Weinbeer-Gelee allen anderen vorzuziehen.

Biscuit-Omelette (Biscuit Omelet). 2 Portionen. 4 Eigelb werden mit 3 Löffeln Zucker schaumig geschlagen, dann 3 Löffel Mehl durchgerührt und zuletzt die zu Schnee geschlagenen 4 Eiweiß dazu gemischt. Hierauf wird in der Pfanne 1 Löffel Butter flüssig gemacht, 1 Suppenlöffel von der Masse hinein gegeben, lichtgelb gebacken und mit Zucker und Zimmt bestreut.

Schaum-Omelette (Omelette Soufflée). 2 Portionen. 8 Eidotter werden mit 2 Löffeln Zucker und dem Saft einer Citrone zu Schaum gerührt, mit dem steifen Schnee von 5 Eiweiß gemischt und in einer kleinen, mit Butter bestrichenen Pfanne zu ziemlich dünnen Omeletten verbacken, die man auf eine Schüssel schiebt und jede messerrückendick mit Johannisbeer-, Himbeer-, Pfirsich- oder einer anderen Marmelade bestreicht. Nachdem alle Omeletten fertig und übereinander aufgeschichtet sind, schlägt man die übrigen 3 Eiweiß zu steifem Schnee, streicht denselben über die aufgeschichteten Omeletten, bestreut mit Zucker, besprengt leicht mit Wasser und läßt dann in einem mäßig warmen Ofen den Schnee gelblich backen.

Plinsen.

Plinsen sind dünne Kuchen, die man aus Milch, Mehl und Eiern bereitet, auf beiden Seiten bäckt und entweder auf einer Schüssel übereinanderschichtet, oder mit Fülle oder Syrup bestreicht. Für die sogenannten Griddle Cakes dürfen die Griddle-Pfannen nur eben gut mit Fett eingerieben werden, dasselbe darf nicht darauf schwimmen. Sie müssen so heiß sein, daß man, sobald der letzte Kuchen aufgegossen ist, den ersten schon wenden muß und daß dieser fertig ist, sobald man den letzten gewendet hat. Sie müssen sofort nach dem Aufgießen schon voller Poren, und dürfen nicht größer,

als eine kleine Untertasse sein; auch müssen sie sofort (mit Butter und Syrup nebenher) servirt werden. Der Teig dazu muß so beschaffen sein, daß er dickflüssig aus einem Kruge auf die Pfanne läuft (die beste Art, schnell und ohne nebenhinaus zu tropfen, die Kuchen aufzulegen).

Hefenplinsen, Hefenpfannkuchen (Yeast Pancake). 2 Portionen. Man rührt 1 Löffel Butter in 1 Pint warme Milch, daß sie darin zerschmilzt, gibt 2 Eier, ein wenig Salz, 2 Eßlöffel Hefe und 2 Tassen Mehl hinzu, um einen nicht zu dünnen Pfannkuchenteig herzustellen. Hat der Teig 3 Stunden an einem warmen Platze zum Aufgehen gestanden, so bäckt man ihn zu kleinen Pfannkuchen, bestreicht sie, noch warm, mit Butter und bestreut sie mit Zucker und Zimmt.

Buchweizenpfannkuchen mit Hefe (Buckwheat Cakes). 2 Portionen. Der Teig zu diesen Pfannkuchen muß mehrere Stunden vor dem Backen angemengt und zum Aufgehen hingestellt werden; es ist daher am vortheilhaftesten, ihn des Abends anzurühren, um die Pfannkuchen am nächsten Morgen für das Frühstück backen zu können. Zum Anrühren nimmt man 1 Pint Wasser, 2 Tassen Buchweizenmehl und 1 Theelöffel Salz. Wenn Alles gut verrührt ist, mischt man ½ Tasse Hefe oder ½ Stückchen aufgelöste Preßhefe darunter. Der Teig darf nicht zu dünn sein. Zugedeckt stellt man ihn in ein warmes Zimmer (65° Fahr.). Vor dem Backen löst man ½ Theelöffel Saleratus oder Soda in 2 Löffel heißem Wasser auf, gießt es zu dem Teig und mengt gut durch. Durch Beimischung von Saleratus erhalten die Kuchen einen feineren Geschmack. Mit einer Speckschwarte, die noch einen dicken Speckstreifen an sich hat, reibt man vor dem Backen die Pfanne aus. Man kann auch Schmalz benutzen. Man bäckt unter einmaligem Umwenden Pfannkuchen von der Größe einer Untertasse. Hebt man 1 Tasse dieses Teiges auf, so kann man denselben am nächsten Tage anstatt der Hefe zum Anmachen des neuen Teiges benutzen. Beim Anrichten gibt man Butter oder Syrup zum Ueberstreichen dazu.

Buchweizenpfannkuchen auf andere Art. Theetassen Buchweizenmehl, 1 Theelöffel Weizenmehl, 4 Theelöffel

Backpulver (baking powder) und 1 Theelöffel Salz werden gut vermischt. Dann gießt man genug frische Milch oder Wasser hinzu, um einen dünnen Teig herzustellen. Sobald derselbe angemengt ist, muß er gebacken werden.

Reispfannkuchen (Rice Griddle Cakes). 2 Portionen. 1 Tasse Reis kocht man mit etwas Salz in Wasser weich. Wenn abgekühlt, fügt man 3 gut geschlagene Eier, etwas Milch und Mehl hinzu. Diese Masse bäckt man als kleine Pfannkuchen in Butter oder Schmalz. Preißelbeeren schmecken gut dazu.

Maiskuchen mit Eiern (Light Corn Cakes). 2 Portionen. 2 Tassen frische Milch, 2 gut geschlagene Eier, ½ Theelöffel Salz, 2 Tassen Maismehl (corn meal) und 1 Tasse Weizenmehl (letzteres mit 1½ Theelöffel Backpulver gesiebt) rührt man zu einem ziemlich dünnen Pfannkuchenteig an und bäckt schnell daraus Kuchen, entweder in der Pfanne oder in gebutterten kleinen Formen. Man servirt recht warm und gibt Butter dazu.

Flanellpfannkuchen (Flannel Cakes). 2 Portionen. 1 Theelöffel Backpulver und 2 Tassen Weizenmehl werden mit 1 Löffel Butter mit der Hand gut vermischt, dann wird ½ Theelöffel Salz beigefügt. Nun verrührt man 2 Eigelb ordentlich und gibt sie in 1½ Tasse Milch, fügt das Mehl hinzu und mengt Alles gut durch. Zuletzt mischt man das gerührte Eiweiß hinzu und bäckt schnell in der Pfanne kleine Pfannkuchen.

Brotkrumenpfannkuchen (Stale Bread Griddle Cakes). 2 Portionen. 1 Tasse Brotkrumen werden in 1 Pint süßer oder saurer Milch ½ Stunde eingeweicht. Dann schlägt man 2 Eier zu Schaum und mischt die Brotkrumen, ½ Theelöffel Salz und genügend Mehl, um einen steifen Brei zu erhalten, dazu. In das Mehl muß vorher 1 Theelöffel Backpulver gesiebt worden sein. Wenn der Teig fertig ist, bäckt man schnell Kuchen davon und servirt recht warm.

Grahampfannkuchen (Graham Griddle Cakes). 2 Portionen. Hierzu gebraucht man 2 Tassen Grahammehl, 1 Tasse Weizenmehl, 2½ Tassen Milch, 1 Löffel Zucker, 1 Theelöffel Salz, 1½ Theelöffel Backpulver und 2 Eier. Die Hälfte der Milch kocht

man, übergießt damit das Grahammehl und rührt es glatt; fügt dann die kalte Milch bei und läßt es auskühlen. Nun siebt man das Mehl mit dem Backpulver dazu, schlägt die Eier hinein, fügt Zucker und Salz dabei, mengt gut durch und bäckt davon kleine Pfannkuchen.

Milchpfannkuchen (Sweet Milk Griddle Cakes). 2 Portionen. Hierzu nimmt man 2 Tassen Mehl, 2 Tassen Milch, 2 Eier, 1 Löffel Butter, 1 Theelöffel Salz und 2 Theelöffel Backpulver. Mehl, Salz und Backpulver mischt man gut zusammen, gibt Milch und Butter und zuletzt die zu Schaum geschlagenen Eier dazu, und bäckt davon kleine Pfannkuchen.

Hominypfannkuchen (Hominy Cakes). 2 Portionen. 2 Löffel feiner Hominy, ½ Theelöffel Salz und 1 Löffel Butter wird mit ½ Tasse kochendem Wasser übergossen und auf den hinteren Theil des Ofens gestellt, bis das Wasser eingezogen ist. Dann gießt man 1 Tasse kochende Milch über 1 knappe Tasse Maismehl (corn meal) und fügt 2 Löffel Zucker sowie den Hominy hinzu. Wenn es abgekühlt ist, mischt man 2 Eier (das Gelbe und Weiße davon jedes für sich gut geschlagen) und 1 gehäuften Theelöffel Backpulver dazu und mengt gut durch. Man bäckt kleine Pfannkuchen oder auch den Teig in mit Butter bestrichenen kleinen Formen (gem pans) ungefähr 20 Minuten.

Kartoffelpfannkuchen, Kartoffelpuffer (Potato Puffs). 2 Portionen. Man reibt große rohe Kartoffeln fein und läßt sie dann auf dem Durchschlag abtropfen. Zu 2 Tellern geriebenen Kartoffeln gibt man 3 Eier, 2 Löffel kalte Milch oder sauren Rahm, 1 Messerspitze Backpulver und etwas Salz, mengt Alles gut durcheinander und bäckt sofort in einer Pfanne mit viel heißem Fett kleine runde Kuchen. Man legt drei Häufchen von der Kartoffelmasse in die Pfanne, drückt dieselben mit dem Löffel gleichmäßig auseinander und bäckt sie auf beiden Seiten hellbraun. Alles muß sehr schnell geschehen, wenn die Puffer gut werden sollen. Preißelbeeren-Compot schmeckt gut dazu.

Pfannkuchen von gekochten Kartoffeln (Potato Pancake). 2 Portionen. Kartoffeln, tags vorher gekocht, werden auf dem Reibeisen gerieben. Auf 1 Teller geriebene Kartoffeln nimmt man 4 Eigelb, 2 Löffel Butter, 1 Löffel Mehl, etwas Salz, 2 Löffel Milch oder sauren Rahm und 2 Löffel Zucker, verrührt Alles zu einem geschmeidigen Teig, gießt den steifen Schnee der 4 Eier darunter und bäckt dann in Butter Pfannkuchen von beliebiger Dicke. Sie werden reichlich mit Zucker und Zimmt bestreut.

Pfannkuchen mit Johannisbeeren, Kirschen oder Heidelbeeren (Fruit Pancake). 2 Portionen. 2 Tassen Mehl mischt man mit ½ Theelöffel Backpulver und rührt dann 3 Tassen Milch, 4 Eier, ein wenig Zucker, Zimmt und Salz mit dem Mehl recht gut durcheinander. In der Pfanne läßt man 2 Löffel Schmalz heiß werden, schüttet die Hälfte des Teiges hinein und gibt 2 Tassen gut verlesene, abgebeerte Johannis- oder Heidelbeeren oder ausgesteinte Kirschen, welche vorher mit 2 Löffel Zucker vermischt wurden, darüber. Nachdem der Kuchen auf der Unterseite gelb gebacken ist, streut man 1 Tasse gestoßenen Zwieback oder Weißbrot über die Beeren, läßt dies in wenigen Minuten zu einer festen Masse backen, wendet den Kuchen dann um und bräunt ihn mit etwas frisch hinzugefügtem Schmalz oder Butter auch auf der anderen Seite, die jedoch beim Anrichten nach oben kommt und mit Zucker bestreut wird. Will man Zwetschgen benutzen, so entfernt man den Stein, schneidet die Frucht in Scheiben und streut 3 Löffel Zucker darüber. Man bäckt aus dem Teig 2 Pfannkuchen, welche, heiß servirt, ein gutes Dessert oder Abendessen bilden.

Brötchen.

Brötchen (Sandwiches) sind nicht nur auf dem Familientische als Frühstück oder Abendessen eine angenehme Abwechslung, sondern auch bei Ausflügen, Picnics oder auf Reisen eine leicht transportable Speise, welche, wenn dieselbe in Wachspapier (wax paper) eingewickelt ist, sich längere Zeit frisch erhält. Gewöhnliche Sandwiches bestehen je aus 2 dünnen, mit Butter bestrichenen Weiß- oder Roggenbrotschnitten, zwischen welche man feine Fleischscheiben legt, die mit Salz und Pfeffer bestreut und mit etwas Senf oder Pfeffergurkenscheiben bedeckt worden sind. Man bringt dieselben zu Tische, nachdem man sie in zierliche viereckige Stücke geschnitten, auf einer Serviette, die über eine Schüssel gelegt worden ist, kranzförmig angerichtet, und mit etwas Petersilie verziert hat.

Caviarbrötchen (Caviar Sandwiches). Geröstete Semmel- oder Weißbrotschnitten werden erst mit Butter, dann mit Caviar bestrichen, auf einem Teller aufgerichtet und mit Citronenscheibchen und rothen Radieschen garnirt, wenn sie als Vorspeise dienen.

Schinkenbrötchen (Ham Sandwiches). Gekochter, magerer Schinken wird fein gewiegt, Semmelscheibchen mit Butter bestrichen, mit dem Schinken gut überstreut und dieser mit der Messerklinge leicht darauf gedrückt. Zungen-, Hühner-, Turkey- und Sardinenbrötchen werden auf dieselbe Art zubereitet.

Eierbrötchen (Egg Sandwiches). Hartgekochte Eier werden in Scheiben geschnitten und mit Pfeffer und Salz gewürzt. Die mit Butter bestrichenen Brotscheiben bestreut man mit etwas gehackter Petersilie und legt die Eierscheiben dazwischen.

Sardellenbrötchen (Anchovies Sandwiches). Semmel- oder Brotscheiben ohne Rinde, welche auf einer Seite geröstet wurden, bestreicht man auf der ungerösteten Seite messerrückendick mit Butter, legt feingeschnittene Streifchen von Sardellen gitterartig

darauf und gibt, mit den Farben abwechselnd, kleine Häufchen von gehackten, hartgesottenen Eiern, Capern, Schinken oder rothen Rüben und Schnittlauch in die Zwischenräume.

Oder: Man bestreicht die Semmelscheiben, geröstet oder auch frisch, mit Butter und belegt sie gitterartig mit fein geschnittenen Sardellenstreifchen.

Käsebrötchen (Cheese Sandwiches). ¼ Pfund Amerikanischer- oder Schweizerkäse wird fein gerieben und mit 2 Löffeln schaumig gerührter Butter gut vermischt. Dann bestreicht man geröstete Semmelscheiben damit und streut etwas Salz und Pfeffer darüber.

Appetitsbrötchen (Mixed Sandwiches). In die Mitte eines Tellers legt man eine Scheibe Schweizerkäse und darauf eine mit einem Theelöffel Caviar oder einer als Ring geformten Sardelle belegte Citronenscheibe. Rechts und links legt man einige Salatblättchen, auf dieselben je ein Schinken- und Zungenbutterbrötchen und im Kranze herum mehrere Cervelat-, Leber- und Blutwurstscheiben, welche man mit einigen Oliven, Radieschen und Gurkenscheiben garnirt. Mit Butter bestrichene Schwarz- und Weißbrotscheiben werden dazu servirt.

Salzstangen theilt man in der Mitte mit einem scharfen Messer, bestreicht sie mit Butter und geriebenem Käse oder mit frischer Leberwurst.

Pumpernickel wird in feine Scheiben geschnitten, mit Butter bestrichen und sowohl zum Thee, wie auch als Nachtisch zum Käse servirt. Zum Thee kann er auch mit fein geschnittenem Schweizerkäse belegt oder mit Butter bestrichenen Weißbrot- oder Semmelscheiben bedeckt werden.

Käsegerichte.

Der Käse besitzt sehr viel Nährwerth, ist aber schwer verdaulich. Am gesundesten und leichtesten verdaulich sind die frischen, oder die gekochten und geschmolzenen Käse und Quark; die alten und verschimmelten Käse reizen die Magenschleimhaut und sind geradezu schädlich. Bei stinkendem Käse kann man jederzeit annehmen, daß er bereits in Fäulniß übergeht.

Käse hält sich am besten in einem festschließenden Porzellan- oder Steingutgeschirr, in mit Salzwasser angefeuchteter Leinwand eingeschlagen. Geriebener Parmesan-, Schweizer- oder Amerikanischer Käse ist eine gute Beigabe zu Butterbrot, Kartoffeln, Mehlbrei, Hafergrütze, Reis, Maccaroni und Nudeln.

Schmierkäse (Cottage Cheese). Von 2 Quart dicker, saurer Milch nimmt man den Rahm ab, und läßt sie auf dem warmen Ofen stehen, bis sie allmählich erwärmt ist. Wenn sich der Käse von der Molke abgesondert hat, füllt man denselben in einen aus cheesecloth gefertigten Beutel und läßt ihn über Nacht abtropfen. Hierauf wird der Käse durchgeknetet, gesalzen, etwas Rahm dazugegeben und je nach Geschmack mit Pfeffer, Schnittlauch oder Kümmel gemischt. Dieser Käse, mit in der Schale gekochten Kartoffeln dazu servirt, gibt ein nahrhaftes und billiges Abendessen.

Kochkäse (Cooked Cheese) als Nachtisch. Dicke, saure Milch wird warm gestellt und sobald die Molke sich von der Käsemasse scheidet, läßt man letztere in einem Beutel abtropfen und verwahrt dann den trockenen Käse in einem Topfe gegen Staub und Fliegen an einem kühlen Orte, bis er in Gährung übergegangen ist, was im Sommer in ungefähr 6 Tagen, im Winter in 10—12 Tagen erreicht wird. Alsdann mischt man nach Geschmack Salz und Pfeffer sowie ¼ Pfund Butter darunter, läßt etwas Butter in der Pfanne heiß werden, gibt die Käsemasse hinein, läßt sie unter fortwährendem Rühren aufkochen und gießt sie dann zum Erkalten in eine Schüssel.

Käseauflauf, Fondemin (Cheese Foudu). ¼ Pfund geriebener Schweizer- oder Amerikanischer Käse (store cheese) wird mit 1 Tasse Milch vermischt, in welcher man ¼ Theelöffel doppeltkohlensaure Pottasche (bi-carbonate of potash) auflöste. Dann fügt man noch ½ Theelöffel Senf oder 1 Theelöffel Senfmehl, ½ Theelöffel weißen Pfeffer, 1 Löffel Butter, etwas geriebene Muskatnuß und 2 Löffel mit etwas Butter geschwitztes Mehl hinzu. Diese Masse erwärmt man vorsichtig, bis der Käse zergeht, fügt dann 3 gut geschlagene Eier hinzu und rührt, bis die Masse zu steigen beginnt. Sodann füllt man die Mischung in eine erwärmte, mit etwas heißer Butter bestrichene Pfanne oder in kleine für jede Person bestimmte Papierkästchen, bäckt sie in heißem Ofen 20 Minuten und servirt sofort.

Walliser Leckerbissen (Welsh Rarebit). Schwarzbrotscheiben, deren Rinde man entfernt hat, werden geröstet, wenn noch warm mit Butter bestrichen, in warmes Wasser getaucht und auf einen gewärmten Teller in den Ofen gestellt. Dann bringt man in einem Granit- oder Steingutgeschirr ½ Tasse Milch zum Kochen, mischt damit 2 Tassen geriebenen Käse und rührt, bis derselbe geschmolzen ist, fügt dann Salz, Pfeffer und 2 Eidotter hinzu und gießt diese Masse über die gewärmten Brotschnitten. Man servirt dieselben zu Fleischbrühe oder Thee.

Golden Buck wird wie Welsh Rarebit zubereitet, nur legt man auf jede Brotschnitte 1 halbweich gekochtes Ei.

Käsestangen (Cheese Straws). 1 Tasse Mehl mischt man mit ½ Tasse geriebenem Parmesan-, Schweizer- oder Amerikanischem Käse, 1 Prise Pfeffer, ½ Theelöffel Salz, 1 Eigelb und genügend Wasser, um einen Teig zu machen, welcher sich ausrollen läßt. Auf einem Nudelbret rollt man den Teig zu ¼ Zoll dick aus, schneidet denselben in lange, schmale Streifen, legt diese in eine mit Butter oder Fett bestrichene Pfanne und bäckt die Streifen im Ofen in ungefähr 10 Minuten hellbraun. Dieses Gericht, welches sich mehrere Tage hält, vor dem Gebrauch aber stets zu wärmen ist, schmeckt ausgezeichnet zu grünem Salat.

Mehlspeisen,
in Schmalz gebacken.

Zu Schmalzbäckereien ist vor Allem gutes, geruchloses Schweineschmalz oder eine Mischung von Schmalz und Butter nöthig; auf 1 Theil Butter nimmt man 2 Theile Schmalz. Butter allein bräunt zu schnell und die ausgebackenen Speisen erhalten eine zu dunkle Farbe. Mit dem Fett darf man nicht sparen, will man das Backwerk locker und wohlschmeckend herstellen. Man nimmt gewöhnlich soviel Fett, daß der Boden der Pfanne 2 Zoll hoch damit bedeckt ist und läßt es langsam heiß werden. Das Schmalz hat den rechten Hitzegrad, wenn die Luft über demselben zu zittern scheint. Wenn es raucht, ist es schon zu heiß; ist dies der Fall, so zieht man die Pfanne etwas zurück und gibt etwas kaltes Schmalz dazu. Die zu backenden Kuchen läßt man vorsichtig an der Seite des Topfes hineingleiten; wenn sie auf der einen Seite gebräunt sind, kehrt man sie um, bäckt sie auf der anderen Seite, hebt sie mit einem Schaum- oder Drahtlöffel aus dem Fett, läßt dieses etwas abtropfen und servirt die Kuchen warm, mit etwas Zucker und Zimmt bestreut. Bäckt man viele Kuchen, so ist es nöthig, daß man von Zeit zu Zeit etwas frisches Fett dazu gibt, damit das Backschmalz nicht zu dunkel wird. Ist man mit dem Backen fertig, so kann man das Backschmalz reinigen, indem man es, noch warm, vorsichtig in ein Gefäß mit warmem Wasser schüttet und gut umrührt, wodurch sich alle Abfälle zu Boden setzen und das Schmalz nach dem Erkalten als dicke feste Scheibe abgenommen und mit einem Zusatz von frischem Fett wieder zum Backen oder zum Kochen verwendet werden kann. Mit Backpulver zubereitete Teigmasse darf erst unmittelbar vor dem Backen gemengt werden und das Backpulver muß schon dem trockenen Mehl beigefügt worden sein. Benutzt man Self-Raising Flour, so unterläßt man das Beifügen von Salz oder Hefe, da beides in dem Mehl schon enthalten ist. Man rührt den Teig mit

Wasser oder Milch oder einer Mischung von gleichen Theilen derselben an.

Berliner Pfannkuchen (Berlin Doughnuts). 1 Pfund erwärmtes, durchgesiebtes Weizenmehl wird mit 1 Tasse Milch verrührt. Sodann werden 3 Löffel Zucker und 1 Stückchen in etwas lauer Milch aufgelöste Preßhefe, nebst ¼ Pfund zu Schaum gerührte Butter, sowie 1 Theelöffel Salz und die geriebene Schale einer Citrone hinzugefügt und Alles zu einem glatten Teig verarbeitet, sodaß derselbe Blasen wirft und nicht mehr am Gefäß kleben bleibt. Hierauf wird derselbe mit Mehl bestäubt und eine Stunde lang zum Aufgehen an einen warmen Ort gestellt. Sodann muß der Teig noch einmal durchgeknetet werden, ehe man ihn auf mehlbestreutem Brette zu einem bleistiftdicken Kuchen ausrollt, um 3fingerbreite, gleich große Platten mit dem Backrädchen zu schneiden oder solche mit einem Trinkglase auszustechen. Die Hälfte dieser Platte belegt man mit einem Theelöffel Himbeeren-, Johannisbeeren-, Weinbeeren-, Kirschen- oder anderem Fruchtgelee; dann schlägt man die andere Hälfte der Platte als Decke darüber und drückt die Ränder der beiden Platten fest zusammen, damit die Fülle nicht herausquellen kann. Die so vorbereiteten Pfannkuchen müssen dann erst noch ½ Stunde aufgehen, ehe sie in kochendem Fett gebacken werden.

Hefenkrapfen, Fastnachtsküchelchen (Yeast Crullers). Der für Berliner Pfannkuchen zu verwendende Pfannkuchenteig wird dünner ausgerollt; die mit dem Backrädchen oder einem Weinglase ausgeschnittenen Platten werden dann einfach, nicht doppelt übereinander gelegt, also auch ungefüllt, in Backfett gebacken. Wenn sie, noch heiß, mit Zucker und Zimmt bestreut werden, geben sie eine recht schmackhafte Kuchenart.

Fastnachtsküchelchen auf andere Art (Rose Crullers). 4 Tassen Mehl vermischt man mit 2 Theelöffeln Backpulver, fügt 1 Tasse Zucker, 1 Tasse süße Milch, 2 Eier, 2 Löffel geschmolzenes Fett oder Butter und etwas Salz hinzu, mengt Alles gut durcheinander zu einem Teig, rollt diesen aus, schneidet daraus Vierecke, Ringe oder Streifen und bäckt sie goldbraun. Man bestreut die Küchelchen mit Zucker, dem etwas Zimmt beigemischt worden ist.

Brotkrapfen (Bread Crullers). Uebrig gebliebenes Weißbrot legt man in Milch, oder in Milch und Wasser, bis es gründlich durchweicht ist, stampft es fein, gibt 2 Eier, ½ Löffel Backpulver, Salz nach Geschmack und genug Mehl dazu, daß man die Masse löffelweise in das kochende Fett setzen kann. Sobald die Krapfen schön gebräunt sind, nimmt man sie heraus und bestreut sie mit Zucker.

Rahmküchelchen (Cream Crullers). 1½ Tasse Zucker wird mit 2 Eiern zu Creme gerührt, dann kommen 2 Tassen süßer Rahm hinzu. Nun mischt man 2 Theelöffel Backpulver unter 2 Tassen Mehl, siebt dieses und verrührt es mit obiger Masse. Ist der Teig dann noch zu dünn, so kommt mehr Mehl hinzu, sodaß er glatt wird. Man rollt ihn dann fingerdick aus, bildet beliebige Figuren und bäckt die Crullers sofort.

Einfache Fritters (Plain Fritters). 2 Portionen. 2 Eier werden zu Schaum gerührt; dann mischt man 1 Tasse Milch, ½ Theelöffel Salz und 2 Theelöffel Backpulver, welches mit ½ Tasse Mehl gesiebt wurde, hinzu. Nun rührt man Alles zu einem dünnen Teig, welcher so beschaffen sein muß, daß er vom Löffel läuft. Sollte er zu dünn sein, so fügt man noch etwas Mehl hinzu. Den Teig muß man, ohne ihn stehen zu lassen, löffelweise in einer Pfanne mit heißem Fett auf beiden Seiten braun backen. Man nimmt die Fritters mit einem Schaumlöffel heraus; mit einer Gabel durchstochen, würden sie zusammenfallen.

Mais-Fritters (Corn Fritters oder Mock Oysters). Zu ½ Quart jungen grünen, von den Kolben abgeriebenen und dadurch zerquetschten Maiskörnern mischt man 3 Eßlöffel Milch, 1 knappe Obertasse Mehl, 1 nußgroßes Stück Butter, 1 Ei, 1 Theelöffel Salz, 1 Prise Pfeffer, mengt Alles gut durcheinander und legt die Masse theelöffelweise in heiße Butter oder kochenden Speck, um sie auf beiden Seiten goldbraun zu backen nnd dann sofort heiß zum Thee oder Lunch zu serviren. Diese Mock Oysters ähneln im Aussehen und Geschmack gebackenen Austern und haben deshalb jenen Namen erhalten.

Reis-Fritters (Rice Fritters). 2 Portionen. Hierzu nimmt man 1 Tasse gekochten kalten Reis, 1 Tasse Milch, 2 Eier und genügend Mehl, um einen steifen Teig zu machen. Vor dem Gebrauche siebt man in das Mehl 1½ Theelöffel Backpulver. Zu den in Fett oder Cottolene gebratenen Reis-Fritters gibt man Butter, Syrup oder Fruchtmarmelade.

Hominy-Fritters bereitet man auf dieselbe Art.

Apfel-Fritters (Apple Fritters). 2 Portionen. 3 schöne Aepfel, 2 Eier, 1 Tasse Milch, ½ Theelöffel Salz, 1½ Tasse Mehl und ½ Theelöffel Backpulver werden dazu verwendet. Die Aepfel werden geschält, das Kernhaus entfernt, sodann querdurch in Ringe geschnitten und mit Zucker und Zimmt bestreut. Die zu Schaum gerührten Eier mischt man mit der Milch, dem Salz und dem Mehl, welchem das Backpulver beigefügt worden ist, zu einem Teig. Jeder Apfelring wird in den Teig getaucht, in kochendem Fett braun gebraten und warm, mit Zucker überstreut, servirt. Wenn man an Stelle der Milch zum Teigmachen 1 Tasse Bier und 1 Löffel Zucker benutzt, erhalten die Apfel-Fritters einen angenehmen, pikanten Geschmack. Der Teig wird kurz vor dem Gebrauch angerührt und das Backpulver weggelassen.

Bananen-, Birnen-, Pfirsich- und Apfelsinen-Fritters werden auf die gleiche Art hergestellt.

Hobelspäne (Shavings). 2 Portionen. 2 Eier verrührt man mit einem wallnußgroßen Stück Butter, ein wenig Salz und soviel Mehl, daß der Teig sich gut ausrollen läßt. Mit einem Kuchenrädchen schneidet man aus dem dünn ausgerollten Teige Streifen in der Breite von Hobelspänen und läßt sie in kochendem Schmalze braun backen. Man bestreut sie, noch heiß, mit Zucker und Zimmt.

Arme Ritter (Spanish Toast). Altbackenes Milchbrot, Zwieback oder feines Weißbrot wird in nicht zu dünne Scheiben geschnitten, nebeneinander auf eine Schüssel gelegt und mehreremal mit Milch, worin man 1 Ei und etwas Zucker gerührt hat, übergossen. Wenn die Scheiben ordentlich eingeweicht sind, zieht man sie durch gerührtes Ei, wälzt sie in geriebenem Weißbrot, bäckt sie in heißem Fett braun und bestreut sie mit Zucker und Zimmt. Man gibt sie mit gekochtem Obst oder Compot zu Tisch.

Windbeutel aus Kartoffeln (Potato Eclairs). Zu gekochten und zerstampften Kartoffeln nimmt man etwas Milch und zu je 1 Tasse der Masse 2 Eier, wovon das Weiße zu Schnee geschlagen wird. Etwas Salz, Muskatnuß und 1 Messerspitze Backpulver wird hinzugethan, Alles gut gemischt und dann mit einem Löffel wallnußgroße Stückchen abgestochen, die, in heißem Fett schwimmend, gebacken werden. Sie blähen sich zu hohlen, goldgelben Bällen auf, die, noch heiß, mit Zucker und Zimmt bestreut werden.

Karthäuser-Klöße (German Toast). 2 Portionen. Von altbackenen Milchbrötchen reibt man die äußere Rinde ab, schneidet erstere in der Mitte durch und legt sie in eine flache Schüssel. Dann rührt man unter 3 Tassen Milch 2 Eier, 1 Löffel Zucker, 1 Prise Salz, etwas geriebene Citronenschale und Muskatnuß und gießt dies über die Brötchen, die 2 Stunden damit durchweicht werden. Man probirt mit einer Gabel, ob dies in genügendem Maße geschehen ist, dreht sie dann in der vorher abgeriebenen und fein durchgesiebten Rinde um und bäckt sie, in heißem Fett schwimmend, rasch dunkelgelb. Man servirt sie mit Frucht- oder Weinsauce.

Waffeln.

Dies Gebäck wird in eigens dazu bestimmten Eisen, die beweglich und zum Umwenden eingerichtet sind, gebacken. Beim Ankauf eines Waffeleisens gebe man Acht, ein solches zu erhalten, welches nicht zu flache Vertiefungen hat. Man muß das Eisen, ehe man darin bäckt, gleichmäßig erhitzen, mit Papier auswischen und dann jedesmal, ehe man den ziemlich flüssigen Teig mit einem Löffel hineingießt, mit einem auf eine Gabel gesteckten Stück Speck bestreichen. Man läßt den Teig gleichförmig verlaufen, schließt die Form und läßt die Waffeln über einem Kohlen- oder Holzfeuer goldgelb backen. Die Waffeln werden mit Zucker und Zimmt bestreut und, noch warm, verspeist.

Gewöhnliche Waffeln (Plain Waffles). Hierzu verwendet man 1 Quart Mehl, 2 Löffel Butter, 3 Eier, 1½ Pint Milch, 1 Theelöffel Salz und ½ Stückchen Preßhefe oder ½ Tasse flüssige Hefe. Man mischt die Butter in das Mehl, fügt dann das Salz, hierauf die Milch und schließlich die Hefe hinzu; mengt es 3 Minu-

ten lang, deckt zu und läßt es 2 Stunden an einem warmen Platze stehen. Dann schlägt man die Eier (das Gelbe und Weiße derselben jedes für sich) zu Schaum, mischt zuerst das Eigelb und dann das Eiweiß zu dem Teig, läßt diesen 15 Minuten stehen und bäckt wie vorher angegeben.

Reis-Waffeln (Rice Waffles) werden wie gewöhnliche Waffeln zubereitet, nur mischt man 1 Tasse gekochten Reis unter das Mehl.

Soda-Waffeln (Soda Waffles). 1 Pint saure Milch vermischt mit man mit 1 Quart Mehl, 2 Eiern, 1 Löffel geschmolzener Butter, 1 Prise Salz und 2 Theelöffeln Backpulver.

Muffins.

Muffins sind kleine runde Kuchen, welche in dazu bestimmten Formen oder Ringen (Muffin Rings) gebacken werden. Man gibt sie zu Kaffee oder Thee.

Englische Muffins (English Muffins). Man nimmt dazu 2 Tassen Mehl, $\frac{1}{2}$ Theelöffel Salz, $1\frac{1}{2}$ Theelöffel Backpulver und 1 Tasse Milch. Die Teigmasse wird hierzu etwas dicker, als zu Griddle Cakes gemacht. Auf die heißen und wohl eingefetteten Griddle-Pfannen werden mit Fett bestrichene Muffin Rings gelegt, dieselben halb voll gegossen, und die Kuchen gewendet, sobald sie auf der einen Seite braun sind. Sie dürfen blos hellbraun sein. Man kann Muffins auch in einem heißen Ofen in Formen (Gem Pans) braun backen. Wenn fertig, löst man die obere von der unteren Hälfte, bräunt die inneren Seiten leicht über dem Feuer (Toasting), streicht Butter hinein, schließt sie wieder und servirt sofort.

Milch-Muffins (Cream Muffins). 2 Theelöffel Backpulver und $\frac{1}{2}$ Theelöffel Salz werden mit 2 Tassen Mehl gemischt. Dann schlägt man das Gelbe von 2 Eiern zu Schaum, gibt $\frac{1}{2}$ Tasse Milch dazu und rührt es in den Teig, hierauf 2 Löffel geschmolzene Butter und schließlich die 2 zu Schaum geschlagenen Eiweiß. Die eingefetteten Muffinformen (Muffin Pans) werden zu $\frac{2}{3}$ gefüllt und im recht heißen Ofen 15 Minuten gebacken.

Reis-Muffins (Rice Muffins). 1 Tasse gekochter, kalter Reis, 1 Tasse Milch, 2 Eier, 2 Löffel geschmolzene Butter, 1 Theelöffel Zucker, 2 Theelöffel Backpulver und genügend Mehl, um einen Teig daraus zu machen, sind dazu erforderlich. Alles muß recht gut gemischt, und das Backpulver, mit etwas Mehl gesiebt, zuletzt beigefügt werden. Der Teig wird in Formen gebacken.

Pop Overs. Man nimmt 1 Tasse Milch, 1 Tasse Mehl, 1 Prise Salz nnd 1 zu Schaum geschlagenes Ei. Das Ei wird mit der Milch und dem Salz gemischt und unter fortwährendem Rühren langsam in das Mehl geschüttet. Die Formen (Gem Pans), welche vorher eingefettet und heiß gemacht worden sind, werden zur Hälfte gefüllt und der Teig im heißen Ofen 20 Minuten gebacken. Dieses Gericht schmeckt gut zum Frühstück.

Sally Lunn Muffins. 2 Tassen Mehl, 2 Theelöffel Backpulver und ½ Theelöffel Salz werden gut vermischt, 2 Eidotter mit ½ Tasse Milch verrührt und mit dem Mehl vermengt. Sodann kommen 2 Löffel geschmolzene Butter und endlich die geschlagenen Eiweiß hinzu. Die eingefetteten Muffinformen werden zu ⅔ mit der gut gemischten Masse gefüllt, welche im heißen Ofen 15 Minuten gebacken wird.

Hefen-Muffins (Yeast Muffins). 1 Theelöffel Salz wird in 3 Tassen Mehl eingemengt. 2 Tassen Milch werden erwärmt und mit einem Theil davon wird ½ Stück Preßhefe verrührt. In den Rest der Milch rührt man 3 Theelöffel Butter. Sobald diese zergangen, wird die Hälfte des Mehles mit der Milch vermischt, die Hefe hinzugegeben und die Masse 5 Minuten lang gerührt. So läßt man sie gehen bis zum Morgen, dann rührt man die andere Hälfte Mehl dazu. Nun formt man so große Ballen, daß sie die Muffinringe halb füllen. So bleiben sie auf mehlbestreutem Brette liegen, bis sie wiederum aufgegangen sind. Dann nimmt man sie sammt den Ringen auf und läßt sie auf die Griddlepfanne gleiten. Man kann sie auch im heißen Ofen backen.

Milch- und Mehlspeisen.

Gute Milch ist schwerer, als Wasser; ein Tropfen gute Milch in einem Glase Wasser sinkt unter, leichte, verdünnte Milch zerfließt sofort. Ein Tropfen, auf den Daumennagel gegossen, soll seine Form behalten, nicht zerfließen. Gute Milch hat keinen Bodensatz, wenn sie gestanden hat. Ist die Luft gewitterschwül, so thut man gut, beim Abkochen der Milch eine Prise Back-Soda zuzusetzen. Das Milchgeräthe muß mit kochendem Wasser gereinigt werden. Töpfe, worin Milch gekocht wird, sollten zu keinem andern Zweck, höchstens noch zum Kochen von Pellkartoffeln benutzt werden, da Kartoffelschalen reinigend wirken. Sobald sie in's Haus kommt, sollte die Milch gekocht werden, da dadurch alle Krankheitskeime zerstört werden. Man lasse die Milch in einem irdenen oder Porzellan-Topfe abkühlen und stelle sie dann gut zugedeckt in kaltes Wasser oder in einen Refrigerator. Saure Milch sollte nicht fortgeschüttet werden, da sie auf mancherlei Weise verwendet werden kann. Zu Pfannkuchen, Maisbrot und Schmalzkuchen kann man anstatt süßer Milch sowohl Buttermilch wie auch Sauermilch verwenden.

Allen Schwächlichen ist zu rathen, täglich Hafergrütze und Haferschleim zu genießen. Magere und schwächliche Personen kann man mit dieser Kost (in Milch gekocht) sehr kräftigen. Bleichsüchtige junge Mädchen und Wöchnerinnen sollten neben Beefsteaks und Eiern sich mit Haferbrei und Hafermilchsuppen nähren; Kindern sind Haferspeisen vortheilhafter, als die von anderen Getreidearten. Eine gesunde und nahrhafte Speise liefern die unter dem Namen Cracked Wheat käuflichen Weizenkörner. Reis ist eins der leichtestverdaulichen Nahrungsmittel, enthält jedoch weniger Nahrstoff, als Weizen.

Bei der Zubereitung der Mehlspeisen muß darauf geachtet werden, daß dieselben nach dem Backen locker sind, damit der Magensaft gehörig eindringen kann. Eine Speise, welche nicht porös genug, sondern, wie man im Volksmund sagt, klitschig oder speckig ist,

macht dem Magen Beschwerden und ist zum Theil unverdaulich.

Gerührt muß die Masse stets nach einer Seite werden, weil dabei immer Luft mit eingerührt und der Teig dadurch feiner wird; das Gelingen einer Speise hängt oft vom guten Rühren ab.

Das Verrühren von Zucker mit Eidotter sollte nie weniger, als ¼, sondern lieber ½—1 Stunde dauern. Das zu Schnee geschlagene Eiweiß darf nicht stehen gelassen, sondern muß sogleich verwendet werden, wenn die Speise gelingen soll; es wird dann nur leicht unter den Teig gehoben und nicht mehr umgerührt. Alles zu Mehlspeisen verwendete Mehl sollte gut durchgesiebt werden.

Hafergrützebrei (Oatmeal Porridge). 2 Portionen. Dieses beliebte Frühstücksgericht ist besonders allen Personen, welche im Wachsen begriffen sind, sehr zu empfehlen. Man muß die Grütze vor aller Feuchtlichkeit bewahren; auch sollte das Gefäß, in welchem man den Brei kocht, nur zu diesem Gerichte benutzt werden, da die Grütze sehr geneigt ist, fremde Gerüche und „Geschmäcker“ anzunehmen. Auf 3 Tassen kochendes Wasser rechnet man 4 gehäufte Löffel Hafergrütze. Man streut sie langsam unter fortwährendem Umrühren in das kochende Wasser, läßt sie, mit 1 Theelöffel Salz vermischt, noch 1 Stunde auf dem Ofen simmern und bringt sie heiß zu Tisch. Nach Belieben gibt man frische, süße Milch und Zucker dazu. Will man die Hafergrütze zum Frühstück serviren, so nimmt man am Abend 1 Quart Wasser, 4 gehäufte Löffel Hafergrütze und 1 Theelöffel Salz, rührt Alles gut um, und läßt es über Nacht auf dem hinteren Theile des Ofens in einem Topfe aufquellen und am Morgen noch 1 Stunde kochen.

Weizenschrotbrei (Cracked Wheat Porridge) wird auf dieselbe Art zubereitet, nur nimmt man auf 1 Quart Wasser 6 Löffel Weizenschrot.

Griesmehlbrei (Farina Porridge). In 1 Quart Wasser oder Milch gibt man 1 Theelöffel Salz, läßt 3—4 Unzen Griesmehl langsam hineinlaufen und kocht unter fortwährendem Rühren 20 Minuten. Man streut beim Anrichten etwas Zucker und Zimmt darüber oder reicht (wenn nur in Wasser gekocht) Milch dazu.

Milchbrei (Flour Porridge). ¼ Tasse gesiebtes Weizenmehl wird mit kalter Milch zu einem dünnflüssigen Teige gerührt; hierauf kocht man 1 Pint mit Zucker versüßte gute Milch einmal auf, läßt den Teig unter Rühren hineinlaufen und hinten auf dem Ofen unter öfterem Umrühren 20 Minuten langsam kochen. Beim Anrichten bestreut man ihn mit Zucker. Er wird meistens nur für kleine Kinder bereitet.

Reisbrei (Rice Porridge). 2 Portionen. ½ Pfund Reis wird gewaschen und mit 1 Quart frischer Milch aufs Feuer gesetzt, 1 Stückchen ganzer Zimmt dazu gegeben, und unter stetem Rühren zum Kochen gebracht. Sodann fügt man 1 Theelöffel Salz und 2 Löffel Zucker bei, deckt gut zu und stellt den Topf in den heißen Bratofen (sofern man einen solchen hat) und läßt den Brei 2 Stunden darin garkochen. Der Reis, auf diese Art gekocht, bleibt stets ganz und man braucht nicht besorgt zu sein, daß derselbe anbrennt. Steht kein Bratofen zur Verfügung, so muß der Reis bei nicht zu starkem Feuer auf dem Herde gargekocht werden. Man gibt ihn, mit Zucker und Zimmt bestreut, zu Tische und servirt gekochte Pflaumen oder Himbeersauce dazu.

Reis mit Aepfeln (Canton Rice). 2 Portionen. ¼ Pfund Reis wird gewaschen und mit 3 Tassen Wasser, 1 Theelöffel Butter, etwas Zucker, Zimmt und Salz unter stetem Rühren zum Kochen gebracht. Alsdann läßt man denselben im Bratofen 2 Stunden oder auf dem Herde bei gelindem Feuer ¾ Stunden langsam garkochen. ½ Stunde vor dem Anrichten gibt man 1 Teller feingeschnittene, geschälte, etwas säuerliche Aepfel in den Reis und rührt vorsichtig durch, damit der Reis ganz bleibt. Der Reis muß süßsäuerlich schmecken und wird mit Zucker und Zimmt bestreut. Man kann dieses Gericht auch mit Tomaten zubereiten. Man läßt dieselben halbweich kochen und gibt dann erst den abgebrühten Reis hinzu. Dieses Gericht ist ein billiges und gutes Abendessen.

Reis mit Rosinen (Rice with Raisins). 2 Portionen. Der Reis wird gekocht, wie vorher angegeben. ½ Stunde vor dem Anrichten mischt man 1 Löffel sauber gewaschene, große Rosinen dazwischen.

Gebratener Maismehlbrei (Fried Corn Meal Mush). 2 Portionen. 2 Tassen Maismehl (corn meal), 1 Theelöffel Salz und 1 Löffel Mehl werden mit 2 Tassen kalter Milch vermischt, langsam in 1 Quart kochendes Wasser gerührt und unter öfterem Umrühren ½ Stunde gekocht. Dann schüttet man Alles in eine mit Wasser ausgeschwenkte Bratpfanne und läßt es erkalten. Hierauf schneidet man es in ½ Zoll dicke Streifen, theilt diese in der Mitte und tunkt sie in Mehl. ¼ Pfund Speck (bacon) wird in schmale, längliche Stücke geschnitten und in einer Pfanne gebraten. In dem so gewonnenen Speckfett bratet man die Streifen und servirt sie mit dem Speck.

Maccaroni gekocht (Boiled Macaroni). 2 Portionen. Diese röhrenförmige, dicke Nudelart stammt aus Italien und ist ein sehr nahrhaftes und gesundes Nahrungsmittel. Die feinsten Maccaroni sind weißgelb und platzen beim Kochen nicht auf. Auch in den Vereinigten Staaten sind Fabriken, welche gute Maccaroni herstellen. Man bricht ¼ Pfund Maccaroni in Stücke, wirft sie in kochendes Salzwasser, läßt sie langsam 20 Minuten kochen und dann auf einem Sieb abtropfen; nun zerläßt man in einer Pfanne 1 Löffel Butter, schüttet die Maccaroni hinein, salzt und pfeffert sie ein wenig, streut 1 Löffel geriebenen Parmesan- oder Storekäse darüber, schwenkt das Ganze einigemal über dem Feuer und servirt. Man gibt Maccaroni zu Rinder- oder Kalbsbraten, besonders aber zu Pökelbraten, Zunge oder Schinken.

Maccaroni mit Roastbeef (Macaroni with Hash). Reste vom Roastbeef werden gewiegt, in Butter mit etwas gehackter Zwiebel und Petersilie verrührt und ein wenig geröstet, dann mit in Salzwasser gekochten Maccaroni gemischt, mit etwas geriebenem Käse überstreut und servirt.

Maccaroni mit Kastanien (Macaroni with Chestnuts). 2 Portionen. Man röstet 12—15 schöne Kastanien, schält sie und zerstampft sie zu Brei, gibt einen knappen Theelöffel Salz dazu und mischt den Brei mit einem halben Pfund in Salzwasser abgekochten und gut abgetropften Maccaroni, fügt noch 2 Eßlöffel Butter und eine geschälte, aber nicht zerschnittene Zwiebel hinzu,

schwenkt und verrührt Alles über dem Feuer, feuchtet es mit 2 Eßlöffel Milch an, beseitigt die Zwiebel, häuft die Maccaroni auf eine Schüssel, überstreut sie mit geriebenem Weißbrot und Käse, begießt sie mit etwas Butter und bräunt sie im Ofen. Anstatt der Maccaroni kann man auch Nudeln benutzen.

Nudeln (Noodles). 2 Portionen. 2 frische Eier verrührt man recht gut und gibt 1 Prise Salz dazu. Auf dem Nudelbret mischt man sodann zu den Eiern 2 Löffel Mehl und fügt soviel von dem letzterem nach und nach bei, bis die Masse einen festen Teig bildet, der sich mit einem Rollholz so fein wie ein Kartenblatt ausrollen läßt. Das Ausrollen geschieht, indem man zuerst das Bret mit etwas Mehl bestreut, auch das Rollholz mit etwas Mehl abreibt und dann den in 2 oder 3 Stücke getheilten Teig recht fein rollt. Nach halbstündigem Trocknen schneidet man zweifingerbreite Streifen, legt sie übereinander, schneidet Nudeln davon (für Mehlspeisen ½ Zoll breit, für Suppeneinlage sehr fein) und streut die Nudeln auseinander. Für den aufzubewahrenden Vorrath müssen sie ganz trocken sein und in Glas oder Porzellan gethan werden. Je mehr der Nudelteig durchgearbeitet ist, desto besser werden die Nudeln.

Schinkennudeln (Noodles with Ham). 2 Portionen. Man macht, wie vorher angegeben, einen Nudelteig, schneidet Nudeln, läßt sie in Salzwasser 15 Minuten kochen und dann auf dem Durchschlag abtropfen. Hierauf hackt man ¾ Pfund Schinken recht fein, vermengt ihn mit 2 geschlagenen Eiern, etwas Pfeffer, 2 Löffel Milch und etwas Muskatblüthe. Nun nimmt man eine Form oder sonstige Schüssel, bestreicht sie mit Butter und etwas zerstoßenem Zwieback oder Weißbrot und gibt stets abwechselnd je eine Lage Nudeln und Schinken hinein. Die oberste Lage muß aus Nudeln bestehen. Diese bestreut man mit gestoßenem Zwieback und 1 Löffel geschmolzener Butter, und läßt das Gericht, welches ein gutes Abendessen ist, im heißen Ofen ½ Stunde backen.

Russische Käsenudeln oder Pirogen (Noodles with Cheese, Russian Style). 2 Portionen. Man bereitet von 4 Eiern einen Nudelteig, rollt denselben recht fein aus, drückt mit einem Glase oder einer Obertasse, 3—4 Zoll im Durchmesser,

runde Platten aus und füllt dieselben auf folgende Weise: Man nimmt 1 Teller frischen Quark (Schmierkäse, welcher auf einen Durchschlag etwas abgesickert hat), vermengt diesen mit 3 Eigelb, Zucker, Zimmt und Corinthen nach Geschmack und rührt die Masse gut durcheinander. Hierauf wird auf je ein Stück Teig 1 gehäufter Eßlöffel von dieser Käsemasse gethan, eine andere Teigplatte darüber gelegt und durch Umlegen und Festdrücken des Teigrandes die Pirogen fest verschlossen, damit die Füllung nicht herausquellen kann. Hat man die Pirogen alle fertig, so legt man dieselben in einen flachen Topf mit kochendem, etwas gesalzenem Wasser. Es dürfen aber nur soviel auf einmal hineingethan werden, daß sie nicht aufeinander zu liegen kommen. Sodann rührt man zuweilen im Topfe, damit die Pirogen sich nicht ansetzen können, was sehr leicht geschieht. Wenn dieselben oben schwimmen, nimmt man sie mit einem Schaumlöffel heraus und legt sie auf einen Durchschlag. Hierauf macht man reichlich Butter gelbbraun, legt die Pirogen in eine gewärmte, passende Schüssel, bestreut sie mit Zucker und gießt die Butter darüber. Dieses Gericht, wenn recht warm servirt, schmeckt sehr gut.

Dampfnudeln (Bavarian Puffs). 2 Portionen. Man thut 1 Pfund Mehl in eine Schüssel, macht in der Mitte des Mehls eine Vertiefung, rührt 2 Eßlöffel Bierhefe oder ein Stückchen aufgelöste Preßhefe mit 1 Tasse lauwarmer Milch an und macht damit einen Vorteig in der Mitte des Mehls. Wenn dieser aufgegangen ist, mischt man ¼ Pfund zerlassene Butter, 3 Eier, Salz, Citronenschale, Zucker und etwas lauwarme Milch in den Teig und knetet ihn so lange in der Schüssel, bis er sich losschält, läßt ihn dann wieder gehen, macht auf einem Bret runde Laibchen — etwas größer, als ein Hühnerei — und setzt sie in ein mit Butter bestrichenes Blech. Wenn sie noch einmal aufgegangen sind, werden sie mit zergangener Butter oder verrührtem Ei bestrichen und ½ Stunde im Ofen gebacken. Man gibt gekochte Zwetschgen, Vanillasauce oder Compot dazu.

Salzdampfnudeln (Salted Bavarian Puffs). Die wie vorher angegeben zubereiteten Dampfnudeln läßt man auf einem mehlbestreuten Bret aufgehen, gießt in einen Topf oder in ein Blech 1

Tasse Wasser und thut 2 Löffel Butter und ziemlich viel Salz dazu; wenn das Wasser siedet, setzt man die Dampfnudeln hinein; das Wasser darf dabei nicht höher als bis an die Hälfte der Dampfnudeln gehen. Nun wird ein passender Deckel darauf gesetzt und die Dampfnudeln auf Kohlenglut ¼ Stunde gekocht, bis man sie braten hört. Dann müssen sie sofort aus dem Topf gehoben und mit einer Frucht- oder Vanillensauce servirt werden.

Wiener Aepfelstrudel (Vienna Strudel). 2 Portionen. 1½ Tasse Mehl wird mit 1 Ei, 1 Löffel Butter, etwas Salz und 1½ Tasse lauwarmem Wasser auf dem Nudelbrett zu einem Teig verarbeitet, den man gut durchknetet, bis er Blasen bekommt. Dann deckt man ihn mit einem gut erwärmten Topfe zu, wechselt diesen so oft er kalt geworden, und läßt den Teig so ½ Stunde ruhen. Dann breitet man ein Tischtuch über den Tisch, streut Mehl darüber, und legt den Teig, den man mit dem Rollholz etwas ausgetrieben und dann mit beiden Händen ausgezogen, bis er ganz dünn geworden, darauf. Besser ist es, wenn sich zwei Personen daran betheiligen; sie nehmen dann von den beiden entgegengesetzten Seiten den aufgerollten Teig in die Höhe, ziehen ihn sorgfältig, bis er recht dünn ist, legen ihn auf das Tuch und ziehen ihn nun gegenseitig mit den Fingern am Rande, bis er dünn wie Papier wird. Der Teig wird mit etwas geschmolzener Butter bestrichen und mit einigen recht feinblätterig geschnittenen Aepfeln, etwas Zucker, Zimmt und kleinen Rosinen bestreut. Nun schlägt man den Teig handbreit um und fährt so fort, indem man das Tuch auf der einen Seite hochhebt, bis der Strudel ganz aufgerollt ist. Man legt denselben in eine mit Butter oder Schmalz ausgestrichene Bratpfanne, bestreicht ihn mit etwas Butter und Eigelb und bäckt ihn in nicht zu stark geheiztem Ofen ¾ Stunde. Wenn er gar ist, legt man ihn auf eine gewärmte Schüssel, streut Zucker darüber und gibt ihn warm auf die Tafel. Ein Glas Wein mundet vortrefflich dazu.

Anstatt der Apfelscheiben kann man auch ausgesteinte Kirschen oder Pflaumen benutzen, welche man mit etwas gestoßenem Zucker versüßt hat. Den Pflaumen mischt man einige feingehackte Mandeln und ½ Tasse geriebene Semmel oder Zwieback bei.

Aufläufe.

Auflauf oder Soufflée ist die leichteste und zarteste Art von Mehlspeisen. Man muß die Zeit ganz genau berechnen, wann der Auflauf servirt werden soll, da er kurz nach dem Fertigwerden zusammenfällt und dadurch an Ansehen und gutem Geschmack verliert. Zum Auflauf braucht man nur eine geringe Hitze und meist ½—¾ Stunde Backzeit; den Ofen streut man, wenn die Hitze zu groß ist, mit Sand aus. Man füllt die Form, da die Masse beim Backen steigt, nur ¾ voll. Noch mehr, als bei anderen Mehlspeisen hängt das Gelingen des Auflaufs von dem richtigen Schlagen des Eiweißschnees ab, er muß so fest wie möglich sein und darf nur kurz vorher, ehe man den Auflauf in den Ofen setzen will, geschlagen werden. Man verhütet das Gerinnen des geschlagenen Eiweißes, wenn man während des Schlagens 1 Löffel powder sugar zusetzt. Hat man keine Formen, so kann man eine feste Schüssel, welche die Hitze verträgt, dazu benutzen. Umgestürzt darf ein Auflauf nicht werden; man servirt ihn in der Schüssel oder Form, worin er gebacken worden ist, indem man diese in eine mit einer Serviette belegte Schüssel stellt.

Apfelreisauflauf (Apple and Rice Soufflée). 1 Tasse Reis wird in Milch weichgekocht, doch müssen die Körner ganz bleiben. Unterdessen schält man 6 schöne Aepfel, schneidet sie in dünne Scheiben und kocht sie mit etwas Zucker weich; dann wird eine Schüssel mit etwas Butter ausgestrichen und abwechselnd eine Lage Reis und eine Lage Apfelschnitte übereinandergelegt und stark überzuckert; von 6 Eiweiß wird ein fester Schnee geschlagen, ¼ Pfund powder sugar dazu gemischt, der Apfelreis damit überdeckt, in einem nicht zu heißen Ofen goldgelb gebacken und sofort servirt.

Brotauflauf (Bread Soufflée). 6 Theelöffel powder sugar werden mit 6 Eigelb gerührt; dazu kommen 6 Löffel fein gestoßenes, etwas geröstetes Weißbrot, etwas geriebene Citronenschale, ein wenig gestoßener Zimmt und zuletzt der steife Schnee der

6 Eiweiß. Eine Form oder Schüssel wird mit Butter ausgestrichen und mit geriebenem Weißbrot bestreut. Sodann wird die Masse eingefüllt und ½ Stunde im Bratofen gebacken. 2 Glas Rothwein wird mit etwas Zucker und einem Stück Zimmt über dem Feuer heiß gemacht und dann über den Auflauf geschüttet, der kalt oder warm gleich gut schmeckt.

Käseauflauf (Cheese Soufflée). Man vermischt 4 Löffel dicken, süßen Rahm, 4 Löffel weißen Käse (pot cheese), 4 Eigelb, 1 Löffel Zucker, etwas Muskatblüthe und den Schnee von 4 Eiweiß. Backzeit ¼ Stunde.

Reisauflauf (Rice Soufflée). ¼ Pfund Reis brüht man, wäscht ihn kalt ab, kocht ihn einige Minuten in Wasser, gießt letzteres ab, kocht ihn mit 3 Tassen Milch, 1 Löffel Butter, etwas Vanille und Salz unter stetem Rühren weich und dick, und läßt ihn abkühlen. Sodann werden 2 Löffel Zucker, 4 Eigelb und 1 Theelöffel Butter schaumig gerührt, etwas geriebene Citronenschale dazugegeben und der Reis löffelweise beigemischt. Dann gibt man das zu Schnee geschlagene Eiweiß der 4 Eier dazu, füllt die Masse in eine mit Butter ausgestrichene und mit geriebenem Weißbrot bestreute Form und bäckt sie im Ofen ½ Stunde. Dieser Auflauf wird mit einer Obstsauce servirt.

Chocoladenauflauf (Chocolate Soufflée). ¼ Pfund geriebene Chocolade wird mit ¼ Pfund Zucker und 1 Tasse kalter Milch recht gut verrührt. Nach und nach gibt man 6 Löffel Mehl und 2 Löffel Butter dazu, mischt ½ Tasse kochende Milch damit und läßt es auf dem Feuer einmal aufwallen. Wenn es etwas abgekühlt ist, vermischt man 4 Eidotter damit, rührt 5 Minuten tüchtig durcheinander und zieht zuletzt den Schnee von 4 Eiern darüber. Das Ganze wird in einer mit Butter ausgestrichenen und mit geriebenem Weißbrot bestreuten Form ½ Stunde lang gebacken.

Citronenauflauf (Lemon Soufflée). 5 Eidotter werden mit ½ Tasse Zucker gerührt, darunter der Saft und die abgeriebene Schale einer Citrone sowie der steife Schnee der 5 Eiweiß gemischt und die Masse in einer mit Butter bestrichenen Form 15—20 Minuten gebacken.

Vanilleauflauf (Vanilla Soufflée). Man kocht 1½ Tasse Milch, 3 Löffel Mehl und 1½ Löffel Butter unter fortwährendem Rühren, bis es vom Topf losläßt; dann gibt man 2 Löffel Zucker, 4 Eigelb, Vanille und zuletzt den festen Schnee der 4 Eier hinzu und bäckt in mittelmäßiger Hitze ½ Stunde. Der Auflauf wird dann noch etwas mit Zucker bestreut.

Schwarze Magister (Black Friar's Soufflée). 4 Unzen Weißbrot werden in Scheiben geschnitten und in Butter gebraten. ½ Pfund Pflaumen (Prunes), die man am Abend vorher gewaschen und abgekocht hat (man kann sie mit Wasser über Nacht in den Bratofen stellen), werden ausgesteint und mit dem Weißbrot lagenweise in eine Porzellanschüssel gelegt; dann wird 1 Tasse Milch mit etwas Pflaumenbrühe gemischt, 2 Eier dazu gerührt, darüber gegossen und 1 Löffel Butter, in kleine Stückchen getheilt, darüber gelegt. Man bäckt im Backofen ¾ Stunde.

Nudelauflauf (Noodle Soufflée). Von 2 Eiern macht man einen Nudelteig, rollt ihn aus und schneidet denselben in fingerbreite Streifen. In kochendem, wenig gesalzenen Wasser läßt man dieselben 5 Minuten aufkochen, nimmt sie mit dem Schaumlöffel heraus, legt sie in einen Durchschlag, schüttet kaltes Wasser darüber und läßt sie abtropfen. Während dies geschieht, rührt man 3 Löffel Butter weich, gibt 4 Eigelb, die abgeriebene Schale einer halben Citrone, ½ Tasse Zucker und die gut abgetropften Nudeln dazu, vermischt Alles gut durcheinander und zieht zuletzt den steifen Schaum der 5 Eiweiß durch die Masse. Man füllt dieselbe in eine mit Butter ausgestrichene Form und bäckt den Auflauf bei Mittelhitze 1 Stunde.

Puddings.

Pudding oder Serviettenkloß gilt im Allgemeinen für eine englische Erfindung, obgleich schon die alten Römer ein ähnliches Gericht unter dem Namen botulus kannten. (Der größte Pudding wurde in Wien bei dem Volksfest am 18. August 1864 verspeist. Dieses Ungeheuer wog 1260 Pfund, wurde 5 Tage und 5 Nächte gekocht und war in ¾ Stunden vertilgt.)

Mit den Tugenden der Kaubarkeit und Leichtverdaulichkeit verbindet der Pudding den Vorzug, daß seine Nahrhaftigkeit und sein Wohlgeschmack auf das Mannigfaltigste verändert werden können. Obgleich im Allgemeinen als Nachtisch benutzt, kann man aus Suppe, Salat und einem der folgenden Puddings ein sehr gutes Mittagessen herstellen. Gewöhnlich werden Puddings gekocht, doch kann man einige derselben ebenso gut in einer mit Butter oder Schmalz bestrichenen Form im Ofen backen.

In Ermangelung einer Puddingform füllt man den Pudding in eine vorher gebrühte und in der Mitte tellergroß mit Butter ausgestrichene Serviette, welche, nachdem man sie mit der Puddingmasse gefüllt hat, derart zugebunden wird, daß noch etwas freier Raum zum Aufgehen bleibt. Beim Kochen im Backofen legt man einen alten Teller in den Topf, bringt das Wasser zum Sieden, hängt dann die mit dem Pudding gefüllte Serviette an einen quer über den Topf gelegten Stock, damit das Wasser nicht oben hineinfließen kann, und läßt die Masse unter beständigem Kochen, wobei das verdampfte Wasser ersetzt werden muß, gar werden.

Will man den Pudding auf dem Herde kochen, so gibt man das Wasser in einen großen Topf mit gut schließendem Deckel, bringt es zum Kochen, stellt die gefüllte Form hinein, bedeckt den Topf mit dem Deckel und kocht den Pudding ebenso lange wie im Ofen; der Deckel darf jedoch so wenig wie möglich gelüftet werden. Im Allgemeinen ist das Kochen des Puddings in der Form dem Kochen

in der Serviette vorzuziehen. Fühlt sich der Pudding fest an, so ist er fertig, doch sollte er nicht eher angerichtet werden, als bis er verspeist wird. Wenn man Gäste hat, ist es besser, den Pudding-Beiguß, mit Ausnahme der Weinsauce, nicht über die verschiedenen Portionen zu geben, sondern besonders zu serviren, da Manchem der Pudding durch unbeliebten Beiguß verdorben werden kann. Bei der Herstellung eines Puddings rechnet man 1½ Ei auf die Person, vorausgesetzt, daß noch andere Gerichte auf den Tisch kommen. Beschränkt sich die Mahlzeit auf Suppe, Braten und Pudding, so rechnet man für letzteren 2 Eier auf die Person. Ehe der Pudding aus der Form genommen wird, muß man denselben mit einem Tischmesser von allen Seiten lösen, und dann erst auf einen passenden, vorher erwärmten Teller stürzen. Wird der Pudding in der Form servirt, so umgibt man dieselbe mit einer Serviette.

Brotpudding (Bread Pudding). 2 Tassen Milch, 1 Tasse Brotkrumen, 1 Löffel Zucker, 2 Eigelb, ½ Theelöffel Vanille und ½ Theelöffel Salz. Die Brotkrumen werden in der Milch eingeweicht, dann glatt gerührt, die anderen Bestandtheile beigefügt und in eine mit Butter ausgestrichene Puddingform gegeben, welche man in eine Schüssel mit heißem Wasser stellt und im Ofen 15—20 Minuten kochen läßt. Nun gibt man eine Lage Fruchtgelée darüber, in die Mitte das zu Schnee geschlagene Weiße von einem Ei, bestreut mit etwas Zucker, stellt es einige Secunden in den Ofen um das Eiweiß zu bräunen und servire warm oder kalt ohne Sauce oder Beiguß. Anstatt der Vanille kann man auch Citronensaft benutzen.

Butterbrotpudding (Bread and Butter Pudding). Man schneidet altes Weißbrot in dünne Scheiben, entfernt die Rinde, bestreicht die Scheiben mit Butter, tunkt sie in eine geschlagene Mischung von Eiern und Milch und legt sie dann schichtweise in eine Puddingform; streut auf jede Schicht etwas Zucker, Zimmt und einen Löffel gewaschene Korinthen, gibt schließlich noch eine Tasse voll von der Milch und Eiermischung darüber und kocht ¾ Stunden. Man servirt eine Frucht- oder einfache Puddingsauce dazu.

Hafergrützepudding (Oat meal Pudding). 4 Löffel Hafergrütze läßt man in 2 Tassen Wasser einige Stunden erweichen, fügt 2 große, saure, geschälte Aepfel, in Scheiben geschnitten, dazu, sowie 1 Tasse Zucker, 1 Löffel Mehl und ½ Theelöffel Salz. Alles wird gut vermengt und in einer mit Butter ausgestrichenen Form ½ Stunde gebacken. Kann warm oder kalt gegessen werden.

Kartoffelpudding (Potato Pudding). ½ Pfund gekochte, kalte Kartoffeln werden auf dem Reibeisen fein gerieben, mit 5 gestoßenen Zwiebäcken oder 5 Löffeln geriebenem Weißbrot, 6 Stück geriebenen bitteren und 6 Stück süßen Mandeln mit einem Löffel leicht vermengt. 2 Löffel Butter rührt man schaumig, gibt nach und nach 4 Eigelb, 3 Löffel Zucker und etwas geriebene Citronenschale dazu und mischt es zu den Kartoffeln. Sobald das geschehen, fügt man das zu Schnee geschlagene Weiße von 4 Eiern dazu, rührt es durch und kocht den Pudding in einer mit Butter ausgestrichenen Form 2 Stunden. Man gibt eine Fruchtsauce dazu.

Deutscher Pudding (German Pudding). 3 hartgekochte Eigelb, 3 frische Eier, 2 Unzen geriebene Mandeln, die abgeriebene Schale von ½ Citrone, 2 Unzen geriebene Semmel oder Zwieback, 4 Löffel Zucker und das von 5 großen Aepfeln fein durchgerührte Apfelmus. Die hartgekochten Eigelb werden auf dem Reibeisen gerieben, 3 frische Eigelb dazu gegeben, Zucker, abgeriebene Citronenschale und Mandeln 10 Minuten zusammengerührt, das sehr steife Apfelmus und die geriebene Semmel dazu gegeben, zuletzt der steife Eierschnee von 3 Eiern leicht damit vermischt und in einer mit Butter ausgestrichenen Form 1 Stunde gekocht. Man servirt Wein- oder Fruchtsauce dazu.

Reispudding (Rice Pudding). ½ Pfund abgebrühten Reis läßt man in 1 Quart kochender Milch ausquellen aber nicht ganz gar kochen, fügt einen Löffel Butter, etwas Vanille, 1 Prise Salz und 2 Löffel Zucker hinzu und läßt den Reis in einer Schüssel abkühlen. Dann rührt man nach und nach 4 Eidotter, etwas fein gehackte Citronenschale und zuletzt das zu Schnee geschlagene Eiweiß der 4 Eier dazu. In der mit Butter ausgestrichenen Form kocht man den Pudding 1 Stunde. Man gibt Himbeer- oder eine andere Fruchtsauce dazu.

Griespudding (Farina Pudding). Derselbe wird wie Reispudding zubereitet und mit Wein- oder Fruchtsauce servirt.

Maispudding (Corn Pudding). Von 6 großen Maiskolben werden die Körner abgeschnitten und fein gehackt, 3 Eidotter werden gut verrührt, mit dem Mais vermischt und 1 Löffel geschmolzene Butter hinzugefügt. Dann gießt man unter beständigem Rühren 2 Tassen Milch dazu, fügt 1 Löffel Zucker und 1 Theelöffel Salz bei, mischt Alles gut, gibt hierauf die 3 zu Schnee geschlagenen Eiweiß dazwischen und läßt die Speise in der mit Butter ausgestrichenen Form, zugedeckt, bei langsamem Feuer 1 Stunde backen. Nun deckt man den Pudding auf und läßt ihn braun werden. Dies Gericht schmeckt zum Thee gut und kann man übrig Gebliebenes sehr gut zum Frühstück aufwärmen, indem man es, unter Zusatz von etwas Milch, in einem Topfe wieder aufkochen läßt.

Heidelbeerpudding (Huckleberry [Whortleberry] Pudding). 3 Milchbrödchen werden in Flocken gezupft und 3 Tassen Milch übergegossen. Man bringt Beides zum Kochen und läßt dann abkühlen. Nachher mischt man hinzu 3 geschlagene Eier, 1 Tasse Zucker, 1 Prise Salz, etwas Zimmt, sehr wenig Nelken und schließlich 2 Tassen Heidelbeeren. Diese Masse wird vermischt und in gut gebutterter Puddingpfanne 45 Minuten gebacken. Man kann auch eine andere Beerensorte oder Weinbeeren in den Teig rühren. Milchbeguß oder Rahm und Zucker wird dazu servirt.

Kirschpudding (Batter Pudding with Cherries). Man rührt 1 Tasse süße Milch, 1 Löffel geschmolzene Butter, 2 Eier und 2 Tassen Mehl, welche mit 2 Theelöffel Backpulver gesiebt wurden, zu einem nicht zu steifen Teig; dazu mischt man 2 Tassen entkernte Kirschen. Man bäckt diesen einfachen, wohlschmeckenden Pudding in einer etwas mit Butter ausgestrichenen Form 40 Minuten und servirt ihn mit einem süßen Milchbeiguß oder nur mit Rahm und Zucker. Man kann auch eine andere Obst- oder Beerensorte in diesen Teig rühren.

Apfelpudding (Apple Pudding). Zu 1 Tasse Mehl siebt man 1 Theelöffel Backpulver, mischt dann 1 Löffel Butter dazu, hierauf ½ Tasse süße Milch, wozu 1 zu Schaum geschla-

genes Ei gerührt wurde, sowie 1 Prise Salz, mischt Alles gut zusammen und füllt damit eine mit Butter ausgestrichene Pfanne 1 Zoll hoch. 4 schön geschälte, in Viertel geschnittene säuerliche Aepfel legt man auf den Teig, streut Zucker darüber und bäckt im heißen Ofen 30 Minuten. Man gibt Milch und Zucker dazu.

Zu **Pfirsichpudding** (Peach Pudding) benutzt man anstatt der Aepfel 6 große Pfirsiche.

Tapiokapudding (Tapioca Pudding). 1 Eßlöffel gut gewaschene Tapioka wird in 1 Tasse Milch 2 Stunden lang eingeweicht. Dann rührt man 1 Eigelb, ein wenig Salz, etwas Citronensaft und geriebene Citronenschale sowie 1 Löffel Zucker darunter und bäckt die Masse 15 Minuten. Hierauf gibt man das zu Schaum geschlagene, mit Zucker vermischte Eiweiß darüber und läßt es im Ofen etwas braun werden.

Sagopudding wird auf dieselbe Art zubereitet.

Cottage Pudding. 1 Löffel Butter, 1 Tasse Zucker und 2 Eigelb werden zu Schaum gerührt, dann ½ Tasse Milch und hierauf 1½ Tasse Mehl, mit 1 Theelöffel Backpulver vermischt, hinzugefügt und gut verarbeitet. Die zu Schaum geschlagenen 2 Eiweiß mischt man darunter und bäckt in einer gebutterten Form ¾ Stunde. Man gibt Citronensauce dazu.

Kabinetspudding (Cabinet Pudding). 3 Eier werden zu Schaum gerührt, 3 Tassen Milch und 3 Löffel Zucker dazu gemischt. Den Boden einer gebutterten Form belegt man mit 1 Löffel Rosinen und gibt dann eine Lage von in Stücke gebrochenem, altbackenen Weißbrot oder Kuchen hinein; dann wieder Rosinen und wieder Brot, bis 5 Tassen Weißbrotstückchen verbraucht sind. Nun mischt man 1 Theelöffel Vanille und ¼ Theelöffel Salz zu der Milch, schüttet sie in die Form, deckt letztere zu und läßt sie ¼ Stunde stehen. Hierauf stellt man die Form in einen Topf mit kochendem Wasser und kocht die Masse 1 Stunde. Man gibt Citronen- oder Weinsauce dazu.

Chocoladepudding (Chocolate Pudding). 2 Löffel Butter werden schaumig gerührt und mit 3 Eigelb, 2 Löffel Zucker,

2 Unzen geriebener Chocolade, 2 Unzen geriebenem Pumpernickel, 4 Löffel Milch und ein wenig feingestoßenem Zimmt und Gewürznelken gemischt. Nun wird das zu Schnee geschlagene Eiweiß der 3 Eier leicht darunter gerührt. Mit diesem Teig wird eine mit Butter ausgestrichene und mit geriebenem Semmel bestreute Puddingform zu ¾ angefüllt und 50 Minuten im Dampfbade gekocht. Mandel- oder Chocoladensauce wird dazu gegeben. An Stelle des Pumpernickel kann man 4 Löffel Mehl, welche in 4 Löffel Milch glatt gerührt wurden, benutzen.

Englischer Pudding (Plum Pudding). ¼ Pfund feingehacktes Nierenfett wird mit 1 Tasse Mehl vermengt, sodann mit 4 gerührten Eigelb und dem zu Schaum geschlagenen Weißen derselben und mit 1 Tasse Milch oder Rahm gehörig durchgerührt. Nun fügt man ¼ Pfund gewaschene Corinthen und ¼ Pfund ausgesteinte Rosinen hinzu, ferner ½ einer feingeschnittenen Orangenschale, 2 Löffel Zucker, 2 Löffel feingehackte Mandeln, sowie 1 Theelöffel Salz und mischt Alles gut durcheinander. Dann läßt man den in eine gebutterte Form gegossenen Teig 4 Stunden in einem Topf mit kochendem Wasser gar werden, worauf der Pudding mit Rum übergossen und brennend zu Tische gebracht wird. Man gibt eine Citronen-Schaumsauce dazu.

Fleischpudding. ½ Pfund feingehacktes Rind- und ½ Pfund gehacktes Schweinefleisch wird mit 1 Tasse geriebenem, altbackenem Weißbrot vermengt. Hierauf gibt man 4 Eigelb, Pfeffer, Salz, 1 geriebene Zwiebel, etwas Muskatblüte, 3 Löffel geschmolzene Butter und das zu Schaum geschlagene Eiweiß hinzu, rührt Alles gut durcheinander, füllt den Teig in eine Form und läßt ihn in einem Topf mit kochendem Wasser 2½ Stunden kochen. Man servirt mit Sardellensauce. Das Gericht gibt ein gutes Abendessen.

Mehlpudding (Batter Pudding). 3 Eier werden zu Schaum gerührt, sodann 1 Pint lauwarme Milch, 1 Löffel Zucker, ½ Theelöffel Salz und etwas geriebene Citronenschale hinzugegeben und nach und nach 1 Tasse Mehl mit 1 Theelöffel Backpulver vermischt, dazugerührt. In einer gebutterten Form kocht man den Pudding 1 Stunde und gibt Wein- oder Fruchtsauce dazu. Man kann diesen Pudding je nach Geschmack verändern, indem man ent-

weder 1 Theelöffel Vanille oder 2 Löffel sauber gewaschene, kleine Rosinen oder auch 2 Löffel feingehackte, süße Mandeln dem Teig befügt.

Rollpudding (Roly Poly Pudding). 1½ Tasse Mehl, 1 Theelöffel Backpulver, 2 Löffel feingeschabtes Nierenfett, ½ Theelöffel Salz und 1 Theelöffel Zucker werden mit etwas kaltem Wasser zu einem Teig verarbeitet. Auf einem mit Mehl bestreuten Nudelbrett rollt man denselben ½ Zoll dick aus und belegt ihn mit Johannisbeeren, ausgesteinten Kirschen, Pflaumen oder Pfirsichen, welche man mit etwas Zucker bestreut. Oder man bestreicht den Teig mit jedem beliebigen Eingemachten oder Compot, schlägt die Teigränder etwas über die Frucht, damit der Saft der letzteren nicht entweicht, rollt dann das Ganze der Länge nach auf, schlägt ein in heißem Wasser gebrühtes Puddingtuch oder eine Serviette darum, näht es mit einigen Stichen zusammen und kocht es in kochendem Wasser 1½ Stunde. Man gibt Wein-, Rahm- oder Fruchtsauce dazu und schneidet den Pudding in ½ Zoll dicke Scheiben. Kalt kann er als Kuchen servirt werden, doch sollte man dann anstatt Nierenfett, Butter zum Teig benutzen.

Apfelsinenpudding (Orange Pudding). Man schält und schneidet 4 große Apfelsinen in Scheiben, legt sie in eine Porzellanschüssel und streut 4 Löffel Zucker darüber. Dann kocht man 1 Pint Milch, rührt 1 Löffel in etwas Wasser aufgelöste cornstarch dazu, mischt hierauf 2 gut geschlagene Eigelb mit ½ Tasse Zucker verrührt, darunter, läßt Alles 1 Minute kochen und schüttet es über die Apfelsinen. Das Eiweiß der 2 Eier und 2 Löffel powder sugar schlägt man zu Schaum, bedeckt das Ganze damit und stellt den Pudding zum Bräunen einige Minuten in den Backofen.

Bananenpudding (Banana Pudding) wird auf dieselbe Art zubereitet.

Kalte süße Speisen.

Flammeris und Cremes.

In der Küche werden als Crêmes solche Speisen bezeichnet, welche aus Milch oder Rahmschnee mit Chocolade, Vanille, Erdbeeren, Eigelb u. s. w. gemischt, bestehen und kalt servirt werden. Man befeuchtet die Form, ehe man die kochende Masse hineinfüllt, mit Wasser, damit die Masse sich leichter von der Form löst. Bei Vermischung der Crême mit dem Eierschnee hat man darauf zu achten, daß die Crême nicht kochend, aber auch nicht zu sehr abgekühlt ist. Im ersteren Falle gerinnt der Schnee und wird fest; im anderen Falle wird der Schnee nicht gar und verbindet sich nicht mit der Masse.

Rahmschnee, Schlagsahne zu bereiten. (Whipped Cream). 1 Pint süßer Rahm wird 1 Stunde kalt gestellt und dann in einem hohen Topfe, der nur zur Hälfte gefüllt sein darf, mit der Schneeruthe (Eggbeater) so lange geschlagen, bis sich der Rahm in steifen Schaum verwandelt hat, so daß, wenn man den Topf umkehrt, der steife Rahm sich darin hält. Länger darf er aber nicht geschlagen werden, sonst wird er butterig. Dann versüßt man den Rahm mit gesiebten Zucker und würzt nach Belieben mit Vanille, Citronen- oder Apfelsinenzucker. Auf 1 Pint Rahm rechnet man 4 Löffel Zucker und 2 Löffel gewürzten Zucker.

Schlagsahne mit Erdbeeren oder Himbeeren. (Whipped Cream with Strawberries or Raspberries). 1 Pint reife, gewaschene und auf einem Siebe abgetropfte Erdbeeren oder Himbeeren werden mit Zucker bestreut und nach ½ Stunde mit 1 Pint steifgeschlagenem Rahm vermischt. In eine Glasschale gefüllt, garnirt man die Speise mit den schönsten Erdbeeren, welche man vorher zu diesem Zwecke ausgesucht hat.

Chocoladecreme (Cornstarch Chocolate). 1 Pint Milch wird mit 4 Löffel Zucker versüßt, gekocht und dann 1 Unze geschabte Chocolade sowie zwei gehäufte Löffel cornstarch, in etwas kalter Milch aufgelöst, hinzugefügt. Man rührt die Masse in einem Topfe auf dem Feuer, bis es anfängt dick zu werden, füllt damit kleine, mit Wasser ausgeschwenkte Tassen und läßt sie darin erkalten. Kurz vor dem Serviren werden dieselben umgestürzt und versüßte Milch dazu gereicht.

Vanillecreme in Dunst (Baked Custard). 2 Portionen. 3 zu Schaum geschlagene Eier werden mit 3 Eßlöffel Zucker und 1 Prise Salz gut vermischt und langsam in ein Pint gekochte Milch gerührt. Hierauf fügt man 12 Tropfen Vanille-Essenz hinzu und gießt es in eine Puddingform oder in Tassen. Dann stellt man die Form oder die Tassen in einer Pfanne mit heißem Wasser in einen nicht zu heißen Ofen und läßt sie 30—35 Minuten dünsten. Steckt man ein Messer in die Mitte und es bleibt beim Herausziehen rein, so ist der Crême fertig; ist es jedoch noch milchig, so muß derselbe noch länger backen. Nachdem die Masse sich abgekühlt hat, stellt man die Form oder die Tassen in kaltes Wasser oder auf Eis und servirt kalt. Anstatt der Vanille kann man auch etwas geriebene Muskatnuß, oder den Saft einer Citrone oder Apfelsine benutzen.

Apfelcreme (Apple Meringue). 6 große, schöne Aepfel werden auf einen alten Teller gelegt und im Backofen so lange gebraten, bis sie aufplatzen, worauf man das Mus herausdrückt und die Haut und das Kernhaus zurückläßt. Dieses heiße Mus rührt man durch einen Durchschlag, vermengt es heiß mit 3 Löffel Zucker und etwas geriebener Citronenschale, fügt das zu einem steifen Schnee geschlagene Eiweiß von 2 Eiern mit etwas Vanille bei, deckt die Schüssel zwei Minuten zu, damit der Schnee in dem heißen Mus gar wird, füllt die Masse in eine Glasschüssel und stellt sie bis zum Auftragen kalt. Kleine Biscuits schmecken gut dazu.

Flammeri von Sagomehl (Rote Grütze) [Flummery of Sago]. Flammeri nennt man kalte süße Speisen aus Stärkemehl, Gries, Grütze oder Sago. Der Name ist von dem

englischen Worte Flummery hergeleitet, welches Hafer- oder Mehlbrei bedeutet. ½ Pfund Himbeeren und ½ Pfund Johannisbeeren kocht man mit 1 Quart Wasser ½ Stunde und preßt den Saft durch ein Tuch. Der Saft wird mit 3 Löffel Zucker, etwas Vanille, 1 Löffel feingehackten Mandeln ins Kochen gebracht und dann ¼ Pfund in Wasser aufgelöstes Sagomehl unter Rühren dazu gegeben. Hierauf läßt man Alles so lange kochen, bis die Masse klar ist, gibt sie in eine mit kaltem Wasser ausgespülte Form und stellt dieselbe zum Erkalten hin. Man stürzt dann die Speise auf einen Teller und reicht sie mit Vanillesauce.

Flammeri von frischen Kirschen (Flummery of Cherries). 1 Pfund süße und 1 Pfund saure Kirschen, von den Stielen befreit, kocht man in 1 Quart Wasser mit 1 Stück Zimmt weich und streicht sie durch ein Sieb, wodurch man ungefähr 1½ Quart Flüssigkeit erhält. Diese bringt man mit 1 Tasse Zucker abermals zum Kochen, streut ¼ Pfund grobkörnigen Gries hinein und läßt diesen unter häufigem Umrühren darin ausquellen. 10 Stück geriebene Mandeln unter die Masse gerührt, bevor man sie in die mit Wasser ausgespülte Form schüttet, geben der Speise einen feinen Geschmack. Für 6 Personen.

Griesflammeri (Flummery of Farina). 3 Pint Milch läßt man mit etwas Citronenschale und einem Stückchen Zimmt zum Kochen kommen, streut 6 Unzen grobkörnigen Gries hinein und läßt denselben unter häufigem Umrühren aufquellen, versüßt den Griesbrei mit ¼ Pfund Zucker, mischt den Schnee von 5 Eiern darunter und läßt die Masse in einer mit Wasser ausgespülten Form erkalten. Gestürzt bringt man den Flammeri mit einer Fruchtsauce zu Tisch.



Backwerk.

Regeln beim Backen.

Zum Gelingen jeder Art von Backwerk ist es Haupterforderniß, daß alle dazu verwendeten Bestandtheile, namentlich Butter, Eier und Milch recht frisch und von tadellosem Geschmack sind. Das Mehl muß gesiebt und alle zum Backen bestimmte Geschirre und Zuthaten, namentlich im Winter, erwärmt werden, sowie man auch den Teig im warmen Zimmer oder in der Nähe des Ofens einrührt und aufgehen läßt, d. h. mit Ausnahme von Butter- und Blätterteigen, welche man kalt stellt. Die Eier schlägt man nie über den Teig auf, sondern zuvor in ein anderes Gefäß, da ein schlechtes Ei, dem Teige beigemischt, das ganze Gebäck verdirbt. Formen und Bleche werden vor dem Backen mit reinem Papier abgerieben, mit Butter ausgestrichen und nun die Formen mit etwas geriebener Semmel, die Backbleche aber mit etwas Mehl bestreut und dann umgestürzt, damit das Überflüssige herausfällt. Den erforderlichen Hitzegrad des Ofens erprobt man, indem man ein Stück Papier hineinlegt; wird dasselbe schnell gelb, so kann man

Brot, Hefe- und Blätterteigbackwerk in den Ofen setzen, am besten für die anderen Backwerke ist der zweite Grad, wenn das hineingelegte Papier langsam gelb wird; nimmt das Papier schnell eine dunkelbraune Farbe an, so ist der Ofen für Alles zu heiß. Eine andere Art, die Ofenwärme zu bestimmen, besteht darin, daß man 1 Theelöffel Mehl in den Ofen schüttet. Bräunt sich dasselbe innerhalb 5 Minuten, so ist die Hitze für das Brotbacken erreicht. Hat man eine Form mit zu backendem Teig im Ofen, so muß die Ofenthüre möglichst wenig geöffnet werden, und es darf keinerlei Topf mit Wasser oder sonst etwas dabei im Ofen stehen, weil der Dampf das Bräunen des Gebäckes verhindern würde. Kuchen sollten nicht länger, als nöthig im Ofen gelassen werden, da dieselben sonst an Wohlgeschmack verlieren. Aufbewahren läßt sich Backwerk am besten in mit gut schließenden Deckeln versehenen Suppenschüsseln oder in blechernen Brotkästen, doch müssen dieselben öfters mit heißem Wasser ausgewaschen werden. Will man wissen, ob ein Kuchen gar ist, was nie ganz genau durch die Zeit zu bestimmen ist, so nimmt man ein glatt geschnittenes Stückchen Holz von der Stärke einer Stricknadel und sticht damit in den Kuchen. Bleibt das Hölzchen trocken, so ist der Kuchen durchgebacken, bleibt jedoch etwas Teig an dem Hölzchen kleben, so muß er noch weiterbacken. Am leichtesten verdaulich ist Hefenbackwerk und frischer Obstkuchen, hingegen verursacht fetter Blätterteig sehr leicht Sodbrennen, während der Genuß verschimmelten Brotes oder Kuchens zu ernsten Krankheiten führen kann.

Hefenbackwerk.

Alle zum Hefenteig erforderlichen Zuthaten müssen etwas erwärmt werden. Das gesiebte Mehl stellt man den Tag vor dem Backen an einen warmen Ort, rührt es öfters um und läßt es auf diese Art lauwarm werden. Die Milch muß gleichfalls lauwarm, jedoch nicht heiß sein. Als Hefe wird jetzt fast ausschließlich Preßhefe verwendet, welche überall zu haben ist.

Zu allem Hefenbackwerk bereitet man ein Hefenstück, indem man etwas gesiebtes Mehl in eine Backschüssel schüttet, eine Ver-

tiefung in das Mehl drückt und dann die in ½ Tasse lauem Wasser aufgelöste Hefe darunter mischt, 10 Minuten mit einem Holzlöffel fest schlägt, und mit einem Tuch zugedeckt an einem warmen Ort 1½ bis 2 Stunden aufgehen läßt. Dann gibt man die übrige Milch, Butter, Zucker, Eier, Salz und das Mehl dazu und knetet den Teig, bis er von den Händen und der Backschüssel sich lösend, Blasen wirft, mischt nun Mandeln, Rosinen, Citronat u. s. w. darunter, bedeckt den Teig mit einem Tuche und läßt ihn in der Nähe des Ofens 1½ bis 2 Stunden aufgehen. Ein langsames Gähren macht den Teig milde, ein zu rasches und starkes Treiben aber trocken und zähe. Geht das Hefenstück in einem Zeitraum von spätestens einer Stunde nicht auf, so muß man, will man nicht den Teig verderben, ein frisches Stück anrühren. Die Schüssel stellt man zum Gehen nie unmittelbar auf den warmen Ofen, sondern lege einige Holzstückchen darunter. Von mehr oder weniger Eiern oder Butter hängt die verschiedene Feinheit des Teiges ab. Die Quantität der Milch läßt sich nicht ganz genau bestimmen, da sie von der Trockenheit des Mehles abhängt. Heiße Milch zerstört den Hefenpilz. Bei festem Teig (für Kaffeekuchen) macht man ein festes Hefenstück und gibt die Butter in Stücken dazu, bei weichem und lockerem Teig (für Napfkuchen) ein weiches Hefenstück und benutzt zerlassene Butter.

Gute Hefe ist fett, rein und speckig, alte Hefe ist bröcklich. Preßhefe hält sich im Sommer 3 Tage lang, im Winter 6 Tage zum Gebrauch. Für 2 Personen genügt 1 Pfund Mehl, doch ist es für Hefenkränze oder dergleichen besser, eine größere Masse zu bereiten, da man den Kuchen einige Tage aufbewahren kann.

Weizenbrot (White Bread). Um 2 kleine Laibe herzustellen, macht man aus 2 Tassen lauwarmen Wasser, 1 Theelöffel Salz, ½ Stück Preßhefe und 6—7 Tassen Mehl einen Teig, wie vorher angegeben, formt 2 Laibe davon, legt dieselben neben einander in die Backpfanne, läßt den Teig in der Nahe des Ofens noch einmal aufgehen, jedoch nicht mehr, als bis zur doppelten Größe des Teiges, bestreicht sie mit lauwarmer Milch oder Wasser und bäckt sie in einem gut geheizten Ofen 1 Stunde. Ein einmaliges Umsetzen der Backpfanne (etwa um die Hälfte der Backzeit)

ist bei den meisten Oefen wünschenswerth, doch muß dieses mit Vorsicht und Behendigkeit geschehen. Ist das Brot gar (was daran zu erkennen ist, daß, wenn man 2 Laibe auseinander bricht und mit dem Daumen auf den Seitenrand drückt, das Brot an der Stelle wieder in die Höhe schnellt), so umwickelt man es mit einem Tuche, und legt es auf ein Backbrett zum Abkühlen. Mischt man 1 Löffel Zucker und 1 Löffel Butter oder Fett in den Teig, so verbessert es den Geschmack. Um Milchbrod (Milk Bread) herzustellen, benutzt man anstatt des Wassers lauwarme Milch oder halb Milch und halb Wasser.

Kartoffelbrot (Potato Bread). Zu dem vorher angegebenen Teig mischt man eine mittelgroße gekochte und geriebene Kartoffel.

Roggenbrot (Rye Bread). Um 2 Laib herzustellen braucht man 3 Pfund Roggenmehl, 1 Quart Wasser, 2 Theelöffel Salz und 1 Unze (1 Stückchen) Preßhefe. Aus der in einer Tasse lauwarmen Wasser aufgelösten Hefe macht man mit der genügenden Menge Mehl einen festen Teig als Hefenstück, läßt es, mit einem Tuche gut zugedeckt, in der Nähe des Ofens ½ Stunde gähren, mischt das in etwas lauem Wasser aufgelöste Salz, das Mehl und genug lauwarmes Wasser dazu um einen steifen Teig herzustellen. Der 5—10 Minuten gut geknetete Teig wird in 2 Laibe geformt, in mit Schmalz oder Butter bestrichenen Backpfannen in der Nähe des Ofens, mit einem Tuche zugedeckt, innerhalb ¾ Stunde bis zur doppelten Höhe des Teiges zum Aufgehen gebracht und in 1¼—1½ Stunden im mäßig heißen Ofen gebacken. Man kann auch ¼ oder ⅓ Weizenmehl unter das Roggenmehl oder etwas Kümmelsamen unter den Teig mischen, welcher 2 Stunden vor dem Backen angerührt wird.

Grahambrot (Graham Bread). Man macht ein Hefenstück oder nimmt von gut aufgegangenem Weizenbrotteige 2 Tassen voll heraus, fügt 2 Löffel Molasse, 1 Theelöffel Schmalz, 1 Theelöffel Salz und soviel Grahammehl hinzu, wie sich mit einem Löffel zu einem nicht zu steifen Teige verarbeiten läßt. Der Teig wird in Laibe geformt und in eine mit Fett ausgestrichene Pfanne gelegt. Man läßt ihn innerhalb 2 Stunden sehr gut aufgehen und bäckt

das Brot in mäßig heißem Ofen 1 Stunde. Anstatt der Molasse kann man auch 1 Tasse lauwarme, süße Milch beifügen.

Maisbrot (Corn Bread). Man überbrüht 1 Quart Maismehl mit heißem Wasser, läßt es abkühlen, fügt dann 1 in lauem Wasser aufgelöstes Stückchen Preßhefe (1 Unze), 1 Theelöffel Salz und 1 Tasse Weizenmehl hinzu und mengt dies alles mit warmer Milch oder warmem Wasser zu einem Teige, der sich gut kneten und formen läßt. Wenn derselbe gut aufgegangen ist, bäckt man das Brot in mäßig heißem Ofen 1¼ Stunden.

Biscuit von Brotteig (Bread Rolls). Man benutzt 4 Tassen Brotteig (fertig zum Formen der Laibe), 1 Tasse Zucker, 2 Löffel Butter, 2 Eier und Mehl genug, um den Teig etwas steif zu machen. Die geschlagenen Eier vermischt man mit dem Brotteig, wärmt Milch, Butter und Zucker und mengt es zu dem Teige, den man 10 Minuten knetet. Dann formt man Ballen von der Größe eines Eies, schneidet mit dem Messer die Oberfläche kreuzweise ein, legt dieselben nebeneinander in die Pfanne, läßt sie aufgehen und bäckt dieselben 20—30 Minuten. Nach dem Backen reibt man ein wenig Butter über die Kruste oder pinselt etwas in Milch aufgelösten Zucker darüber und stellt sie noch einen Augenblick zum Trocknen in den Ofen zurück.

Blechkuchen, Butterkuchen (Butter Cake). 2 Pfund Mehl, ½ Pfund Butter, wovon ¾ Theil in den Teig und der Rest zum Belegen des Kuchens verwendet wird, ½ Tasse Zucker, die abgeriebene Schale einer Citrone, 2 Eier, 1 Pint warme Milch und 1 Unze Preßhefe. Die Hefe löst man in 1 Tasse Milch auf und läßt in der übrigen warmen Milch die für den Teig bestimmte Butter schmelzen. Das gewärmte Mehl schüttet man in eine Schüssel, macht in der Mitte eine Vertiefung, gießt die Milch mit der Butter und Hefe, die geriebene Citronenschale, Eier, Zucker und 1 Theelöffel Salz dazu, knetet Alles zu einem Teige und läßt denselben in der Nähe des Ofens 1½ Stunden lang aufgehen. Dann nimmt man ein erwärmtes, mit Fett eingeriebenes Kuchenblech, breitet den Teig mit der in Mehl getauchten Hand halbfingerdick darüber aus, bildet durch Drücken mit den Fingern einen kleinen,

erhöhten Rand und belegt den Teig mit kleinen Stückchen Butter und ¼ Pfund gehackten, süßen Mandeln, streut etwas Zimmt, sowie ⅛ Tasse Zucker darüber, läßt ihn noch ½ Stunde, mit einer Serviette zugedeckt, aufgehen, worauf er, im Ofen ½ Stunde gebacken, eine dunkelgelbe Farbe erhält.

Mandelkuchen (Almond Cake). Der Teig wird wie Butterkuchenteig behandelt, nur mischt man 2 Unzen feingehackte Mandeln in denselben, bestreut ihn mit ¼ Pfund Butter, ¼ Pfund gehackten und 15 in Scheiben geschnittenen Mandeln, sowie ¼ Pfund Zucker und bäckt den Kuchen bei mäßiger Hitze gelbbraun.

Zimmtkuchen (Cinnamon Cake). Den Teig rührt man wie zum Butterkuchen an, nur mischt man etwas gestoßene Muskatblüthe in denselben, bestreicht ihn dann vor dem Backen mit 2 Unzen zerlassener Butter, in welcher 1 Ei verrührt wurde, vermischt 1 geriebenes Milchbrot mit 3 Unzen Zucker und 1 Theelöffel gestoßenem Zimmt, streut diese Mischung auf den Teig und bäckt den Kuchen nicht zu hart.

Streußelkuchen (Coffee Cake). Man macht einen Butterkuchenteig und bestreicht ihn, nachdem er auf dem Blech aufgegangen ist, mit Butter, breitet die Streußel und dann noch etwas Butter darüber und bäckt den Kuchen bei mäßiger Hitze ½ Stunde. Zu den Streußeln knetet man ¼ Pfund zerlassene Butter, ½ Pfund Mehl, ¼ Pfund Zucker und nach Belieben auch etwas gestoßenen Zimmt zu einem festen Teig und reibt ihn auf dem Reibeisen oder zerkrümelt ihn zwischen den Händen.

Käse- oder Quarkkuchen (Cheese Cake). Aus ¾ Pfund Mehl, ¼ Pfund Butter, 1 Tasse Milch und 1 Unze in lauwarmer Milch aufgelöster Preßhefe macht man einen nicht zu festen Butterteig, den man am Ofen aufgehen läßt. Inzwischen rührt man 3 Pfund frischen Quark (pot cheese) mit 1½ Tasse dickem Rahm, ½ Pfund Zucker 10—15 Minuten und gibt zuletzt 3 Unzen gewaschene Korinthen, sowie 3 Unzen geriebene Semmel und 2 Löffel geschmolzene Butter dazu. Dann rollt man den Teig in der Pfanne aus, streicht die Käsemasse dick darüber, streut einige geschnittene Mandeln darüber und bäckt den Kuchen ½ Stunde.

Kartoffelkuchen (Potato Cake). 1 Pfund Mehl, ½ Pfund gekochte, kalte, geriebene Kartoffeln, ½ Theelöffel Salz, ½ Pfund Butter, 2 in einer Tasse Milch verrührte Eier, 3 Löffel Zucker und 1 Unze aufgelöste Preßhefe verarbeitet man zu einem festen Teig. Man kann denselben abends kalt einmachen und ihn am frühen Morgen backen; oder er wird lau eingemacht und man läßt ihn einige Stunden gähren. Wenn der Teig halbfingerdick ausgerollt ist, legt man ihn auf das mit Butter bestrichene Backblech, läßt denselben noch ½ Stunde gehen und bäckt ihn ½ Stunde. Man bestreicht den Kuchen vor dem Erkalten mit Butter und streut Zucker und Zimmt darüber. Frisch verspeist, besonders zum Kaffee, schmeckt derselbe am besten.

Rodonkuchen, Napf-, Topf- oder Aschkuchen, Kugelhopf (Form Cake). 2 Pfund feines Mehl wird gesiebt und warm gestellt und 1 Pint Milch lauwarm gemacht. Aus 1 Unze in Milch aufgelöster Preßhefe und 3 Löffel des gewärmten Mehles macht man ein Hefenstück und bringt es in der Nähe des Ofens, mit einer Serviette zugedeckt, zum Aufgehen; dann rührt man ½ Pfund Butter mit ½ Pfund Zucker, 4 Eiern, ¼ Pfund gehackten süßen Mandeln und 1 Theelöffel Salz zu Schaum, schüttet dann nach und nach das Mehl, die Milch und das Hefenstück dazu, und knetet Alles tüchtig durcheinander, so daß, wenn man den Teig in die Höhe zieht, derselbe zusammenhängend wieder in die Schüssel zurücksinkt. In die mit Butter oder Schmalz ausgestrichene Form legt man in jede Rinne des Bodens derselben eine geschälte Mandel, füllt den Teig in die Form und läßt ihn, mit einer Serviette zugedeckt, noch 1½ Stunde aufgehen. Die Form darf nur zu drei Vierteln gefüllt sein, damit dem Teige Platz zum Aufgehen bleibt. Der Kuchen wird in ¾ Stunde gebacken; erkaltet, stürzt man ihn aus der Form und bestreut ihn mit Zucker. Man kann auch, je nach Geschmack, dem Teige ½ Pfund große oder kleine Rosinen vor dem Auffüllen in die Form beimengen.

Hefenkranz (Coffee Ring). 1 Pfund feines Mehl wird in eine Schüssel gesiebt, in der Mitte eine Vertiefung gemacht, 1 Unze in lauer Milch aufgelöste Preßhefe hineingeschüttet und zu einem Hefenstück angerührt, welches man, zugedeckt, aufgehen läßt.

Wenn es aufgegangen ist, werden 3 Unzen zerlassene Butter, 3 Löffel Zucker, 2 Eier, etwas Salz, sowie die geriebene Schale einer Citrone mit 1 Tasse lauwarmer Milch gut verrührt und mit dem Hefenstück und dem übrigen Mehl zu einem glatten, feinblasigen Teig gerührt. Nachdem der Teig zum zweiten Mal aufgegangen ist, wird er auf das mit Mehl bestreute Nudelbrett gelegt, in 3 gleiche Theile getheilt, welche, in lange runde Streifen geformt, zu einem Zopf geflochten werden. In Kranzform auf ein mit Butter bestrichenes Backblech gelegt und leicht zugedeckt, wird der Teig in der Nähe des Ofens wieder zum Aufgehen gebracht. Ist er schön aufgegangen, bestreicht man ihn mit Ei, streut geschälte, fein gehackte Mandeln und Zucker darüber und bäckt ihn schön hellbraun.

Speckkuchen (Cake with Larding Pork). 1 Pfund Roggenmehl, 2 Tassen lauwarme Milch, ¼ Pfund geschmolzene Butter, ½ Theelöffel Salz und 1 Unze in lauem Wasser aufgelöste Preßhefe werden zu einem Teige verrührt, welchen man 1 Stunde in der Nähe des warmen Ofens aufgehen läßt. Dann rollt man den Teig aus, legt ihn auf das Backblech, formt einen Rand und läßt ihn noch etwas aufgehen. Inzwischen werden 8 ganze Eier mit 1 Theelöffel Salz gemischt und ½ Pfund weißer Speck in Würfel geschnitten; dann vertheilt man die Eier gleichmäßig auf den Kuchen, streut die Speckwürfel, etwas Kümmel und Salz darüber und bäckt ihn ½ Stunde. Er wird warm gegessen.

Zwiebelkuchen (Onion Cake). 8 große Zwiebeln werden geschält, in Würfel geschnitten und in ¼ Pfund Butter weich und weiß gedämpft. Wenn sie erkaltet sind, rührt man 1 Löffel Mehl, 4 Eier, 1 Tasse sauren Rahm, 1 Theelöffel Salz und 1 Theelöffel Kümmel dazu, belegt ein Kuchenblech mit Brot- oder Butterteig, streicht die Zwiebelmasse darauf, schneidet 2 Unzen Speck in Würfel, vertheilt denselben über den Kuchen und bäckt ¾ Stunde.

Hefenteigstrudel. Man verwendet dazu 1 Pfund Mehl, ¼ Pfund Butter, 1½ Tasse lauwarme Milch, ¼ Pfund Zucker, 8 bittere gestoßene Mandeln, die abgeriebene Schale von ½ Citrone und 1 Unze Preßhefe. Zucker und Butter löst man in etwas Milch auf, ebenso die Hefe in den Rest der Milch; dann vermischt man das Mehl mit den Mandeln, Citronen und ½ Theelöffel Salz, gibt die

Milch mit der Butter und der Hefe dazu, knetet einen Teig davon und läßt ihn in einer Schüssel, mit einer Serviette zugedeckt, einige Stunden aufgehen. Sodann rollt man den Teig auf einer mit Mehl bestreuten Tafel so dünn als möglich aus, bestreicht ihn mit etwas geschmolzener Butter und belegt ihn mit fein geschnittenen Aepfelscheiben oder ausgesteinten Kirschen. Man kann auch gekochte, kalt gewordene Pfirsiche, Pflaumen oder Rosinen und Korinthen darauf legen. Dann rollt man das Ganze wurstähnlich zusammen, setzt es in eine passende, mit Butter bestrichene runde Form schneckenartig ein, läßt es noch einmal aufgehen, bestreicht die Oberfläche mit Butter, bäckt den Strudel in einem mittelheißen Ofen ¾ bis 1 Stunde zu schöner, hellbrauner Farbe und bestreut ihn dann mit Zucker.

Backwerk mit Backpulver.

Backpulver (baking powder) benutzt man häufig zur Bereitung von Backwerk, um dasselbe ohne Anwendung von Hefe locker und porös herzustellen. Es besteht aus 1 Theil bicarbonate of soda, 2 Theilen cream of tartar und 1 Theil cornstarch. Im Allgemeinen nimmt man auf 1 Tasse Mehl 1 abgestrichenen Theelöffel oder auf 1 Quart Mehl 2 abgerundete Theelöffel voll Backpulver. Das Geheimniß des Erfolges bei Verwendung des Backpulvers besteht in der vollkommenen Vermengung desselben mit dem Mehle. Man benutze nie einen feuchten Löffel und siebe das Backpulver mehrmals mit dem Mehl. Das Backen muß sofort nach Fertigstellung des Teiges geschehen, da, sobald das Aufgehmittel feucht geworden ist, der Backprozeß nicht verzögert werden darf.

Crullers. 1 Tasse Zucker, 1 Löffel Butter, 2 Eier, 1 Tasse Milch und 3 Tassen Mehl, mit 2 Löffel Backpulver und 1 Theelöffel Salz gemischt, werden zu einem Teige gemengt, ausgerollt, in beliebige Stücke geschnitten und in heißem Fett gebacken.

Backpulver-Biscuits (Baking Powder Biscuits). 1 Quart Mehl wird mit 2 Theelöffel Backpulver und ½ Theelöffel Salz gesiebt. Dann reibt man 1 Löffel Butter und 1 Löffel Schweineschmalz in das Mehl, fügt genug süße Milch hinzu, um einen zarten Teig zu machen, rollt denselben 1 Zoll dick, aus, sticht mit einem

Weinglas runde Scheiben davon und bäckt sie 20 Minuten. Der Teig muß recht schnell gemacht und nur so lange gerührt werden, bis die Bestandtheile vermischt sind.

Kornstärkekuchen (Cornstarch Cake). ¾ Tasse Butter, 1 Tasse Zucker, 6 Eiweiß zu Schnee geschlagen, 1 Tasse Mehl, 1 Tasse Kornstärke, 2 Theelöffel Backpulver und 1 Tasse süße Milch werden dazu verwendet. Zucker und Butter werden verrührt, dann abwechselnd die Milch und das Mehl mit dem darin vermischten Backpulver dazugemischt und zuletzt der Eierschnee beigefügt. Backzeit: 40—50 Minuten.

Rahmkuchen (Cream Cake). 4 Eier, 1 Tasse Rahm, 3 Tassen Mehl, 1½ Tassen Zucker, 3 Theelöffel Backpulver, 1 Theelöffel Salz. Mehl, Zucker und Backpulver werden zusammen gesiebt, mit 1 Tasse Rahm und den 4 verrührten Eiern vermischt, mit etwas Citrone oder Vanille gewürzt, zu einem glatten Teige gerührt und 20 Minuten gebacken.

Schaumkuchen (Sponge Cake). 1 Tasse Zucker, 4 Eidotter und 2 Theelöffel kaltes Wasser werden ¼ Stunde gerührt. Dann schlägt man das Weiße der 4 Eier zu einem steifen Schaume und gibt ihn, sowie den Saft einer halben Citrone und 1 Tasse Mehl, dem ½ Theelöffel Backpulver beigemischt worden ist, zu dem Ganzen und verrührt es nicht länger als nöthig, um Alles untereinander zu mischen. Man bäckt den Kuchen in einem viereckigen Blech 20—25 Minuten.

Pfundkuchen (Pound Cake). 1 Pfund Zucker und ½ Pfund Butter werden zu Schaum gerührt, 6 schaumig geschagene Eigelb und ½ Tasse Milch dazugemischt und zuletzt 1 Pfund Mehl, worin 1½ Theelöffel Backpulver gesiebt wurde, abwechselnd mit den 6 zu Schaum geschlagenen Eiweiß dazugegeben, mit etwas Muskatnuß gewürzt und ½ Stunde gebacken. Der Ofen darf im Anfang nicht heiß sein.

Citronenkuchen (Lemon Cake). 1½ Tassen Zucker, ½ Tasse Butter, ½ Tasse Milch, 3 Eier, 2 Tassen Mehl, 1½ Theelöffel Backpulver. Butter und Zucker werden zusammengemischt, die gerührten Eigelb beigefügt, Mehl mit dem Backpulver und

Milch, sowie die geriebene Schale und der Saft einer Citrone abwechselnd hinzugefügt, zuletzt das zu steifem Schnee geschlagene Eiweiß durchgezogen und ¾ Stunde gebacken.

Aufgerollter Fruchtgeléekuchen (Jelly Roll). 3 Eigelb und 1 Tasse Zucker werden mit 2 Löffel Milch schaumig geschlagen. Das ebenfalls zu Schaum geschlagene Weiße von 3 Eiern mischt man dazu, rührt dann 1 Tasse Mehl, in welches 1 Theelöffel Backpulver gesiebt wurde, zu der Masse, gibt etwas Lemon Flavor dazu, streicht den Teig 2 Messerrücken dick in die mit Butter bestrichene Pfanne und bäckt sogleich in einem nicht zu heißen Ofen. Wenn der Kuchen noch warm ist, legt man ihn auf ein reines Tuch, feuchtet ihn mit etwas kaltem Wasser an, streicht Fruchtgelée darüber, rollt schnell zusammen und bestreut mit Zucker.

Auflegekuchen, Cocosnußkuchen (Cocoanut Layer Cake). 3 Tassen Mehl, ½ Tasse Butter, 1 Tasse Zucker, 1 Tasse Milch, 5 Eier, 2 Theelöffel Backpulver. Butter und Zucker werden so lange gerührt, bis sie weiß und schaumig geworden sind, dann gibt man 1 Ei nach dem andern, hierauf Milch und Mehl mit darin gemischtem Backpulver, abwechselnd hinzu. Von dieser Masse bäckt man 4 Lagen von gleicher Höhe in einem gut geheizten Ofen. 4 Eiweiß, zu Schaum geschlagen, werden mit 1 Pfund powder sugar vermischt; hiermit werden die 4 Kuchen bestrichen, reichlich mit Cocosnuß bestreut und aufeinander gelegt. Für diesen Kuchen ist ½ Pfund präparirte Cocosnuß erforderlich.

Feather Cake. 1 Tasse Zucker und 3 Eier rührt man zu Schaum, gibt 1 eigroßes Stück Butter, etwas geriebene Muskatnuß oder Citronenschale, 1 Tasse Mehl mit 1½ Theelöffel Backpulver gemischt und 8 Löffel Milch oder Wasser dazu, rührt schnell durcheinander und läßt den Kuchen 20 Minuten backen.

Hermits. 3 Eier, 1 Tasse Butter, 1½ Tassen Zucker, 1 Tasse kleingeschnittene große Rosinen, die geriebene Schale von ½ Citrone und je 1 Theelöffel Nelken, Zimmt und allspice werden gut gemischt. Man nimmt Mehl genug, mit ½ Theelöffel Backpulver vermischt, um einen festen Teig zu machen, rollt aus, schneidet mit einem Glas runde Scheiben daraus und bäckt dieselben in einem nicht zu heißen Ofen.

Ein guter, gewöhnlicher Kuchen (Plain Cake). 2 Tassen Zucker und 1 kleine Tasse Butter oder Schmalz werden miteinander 15 Minuten gerührt; 3 Eier, 1 Tasse süße Milch und zuletzt 3 Tassen Mehl mit 2 Theelöffel Backpulver vermischt, hinzugefügt. Alles wird gut aber schnell vermengt, etwas geriebene Muskatnuß oder Citronensaft hinzugethan und bei guter Hitze 40 Minuten gebacken.

Wallnußkuchen (Walnut Cake). 1½ Tassen Zucker rührt man mit ½ Tasse Butter, 4 ganzen Eiern, 1 Tasse Milch, 3 Tassen Mehl, mit 1½ Theelöffel Backpulver vermischt, und ½ Pfund feingehackten Wallnußkernen zu einem Teige, den man in einer Kuchenform bäckt.

Obstkuchen.

Alle Obstkuchen, welche mit Beeren oder anderer weicher Frucht belegt sind sollten so schnell als möglich gebacken werden, weil sich bei schwacher Hitze der Fruchtsaft in den Teig zieht und das Ausbacken desselben verhindert. Das Erwärmen des Obstes vor dem Auflegen verbessert den Kuchen und erleichtert das Backen desselben. Obgleich Obstkuchen frisch am besten sind, kann man sie doch den nächsten Tag wieder genießbar machen, indem man dieselben kurz vor dem Gebrauch in einem recht heißen Ofen gut durchwärmen läßt.

Zu feinem Obstkuchen benützt man den Butterkuchenteig (s. S. 247). Hat man keine Zeit, einen Hefenteig zu machen, so kann man aus 3 Tassen Mehl mit 2 Theelöffel Backpulver, 1 Pint Milch, 2 Löffel Zucker, 1 Ei, 1 Prise Salz und 1 Löffel Butter oder Schmalz einen Teig herstellen.

Apfelkuchen (Plain Apple Cake). Aus 1 Pfund Mehl, ¼ Pfund Butter, 3 Löffel Zucker, 1 Tasse Milch, 2 Eiern und 1 Täfelchen (1 Unze) in etwas lauwarmer Milch aufgelöster Preßhefe macht man einen geschmeidigen Teig, arbeitet ihn gut durch, bis er sich von der Hand löst, rollt ihn auf dem gewärmten Nudelbrett ¼ Zoll dick aus, belegt damit das gewärmte Backblech, deckt ihn mit

einem ebenfalls gewärmten Tuche zu und läßt ihn in der Nähe des Ofens 1 Stunde gehen. Schöne, große, etwas säuerliche Aepfel schält man, schneidet jeden in 8 Schnitzel, entfernt das Kernhaus, bedeckt den Teig mit den dicht neben einander gelegten Apfelscheiben, streut etwas grob gehackte Mandeln, mit Zucker, Zimmt und etwas geriebener Citronenschale gemischt, darüber, und bäckt ½ Stunde.

Kirschkuchen (Cherry Tart). Man benützt die unter Apfelkuchen angegebene Teigmischung. Die Kirschen werden ausgesteint, der Kuchen sehr dicht damit belegt, reichlich Zucker darauf gestreut und in nicht zu starker Hitze ½ Stunde gebacken. Saure Kirschen geben dem Kuchen einen feinen Geschmack, erfordern aber sehr viel Zucker. Will man einen Biscuitguß über den Kuchen geben, so formt man, um das Abfließen des Gusses zu vermeiden, sobald der Kuchen ausgerollt ist, mit Daumen und Zeigefinger einen zollhohen Rand. Den mit Kirschen belegten und mit Zucker bestreuten Kuchen stellt man in den Ofen und läßt ihn 10 Minuten backen. Unterdessen rührt man 2 Löffel Zucker mit 3 Eiern und etwas geriebener Citronenschale schaumig, gibt 2 Löffel Mehl und 1 Tasse sauren Rahm dazu, vertheilt diesen Guß gleichmäßig über die Kirschen und bäckt ½ Stunde. Diesen Guß kann man auch für Apfel-, Trauben-, Zwetschgen- (Pflaumen-), und Heidelbeerkuchen benützen.

Heidelbeerkuchen (Huckleberry Tart). Man macht den Teig wie er für den Apfelkuchen oder Butterkuchen angegeben ist, mischt 2 geriebene Milchbrode mit ¼ Pfund Zucker und 1 Theelöffel Zimmt, streut die Hälfte davon über den Teig, 1 Quart rein verlesene, gewaschene und auf einem Siebe abgetropfte Heidelbeeren etwa einen Finger dick darüber, hierauf das übrige Milchbrod und bäckt ½ Stunde.

Pflaumen- (Prune), **Aprikosen-** (Apricot) und **Pfirsichkuchen** (Peach Tart) werden aus Butterkuchen- oder dem oben angegebenen Apfelkuchenteig gebacken. Das entsteinte Obst wird in zwei Theile geschnitten, die Stücke dicht neben einander auf den Teig gelegt, mit etwas Zucker und Zimmt bestreut und der Kuchen ½ bis ¾ Stnnden gebacken.

Traubenkuchen (Grape Tart). Man macht einen Butterkuchen- oder Apfelküchenteig, mischt ¼ Pfund gestoßene Mandeln, 2 altbackene geriebene Milchbrode, 4 Löffel Zucker und etwas Zimmt, streut die Hälfte davon über den Teig, legt die abgepflückten Beeren ganz dicht darauf, streut die übrigen Mandeln und Milchbrod darüber und bäckt ½ Stunde.

Johannisbeeren (currants) und Himbeeren (raspberries) werden auf dieselbe Art behandelt.

Stachelbeerkuchen (Gooseberry Tart). Man benutzt dazu Butterkuchenteig, rollt ¾ desselben aus, legt ihn auf das Blech, formt einen Rand und belegt den Teig mit erkaltetem Stachelbeer-Compot. Dann rollt man das letzte Viertel aus, schneidet halbfingerbreite Streifen, legt dieselben kreuzweise über den Kuchen, bestreicht sie mit Eigelb, läßt den Kuchen noch ¼ Stunde aufgehen und bäckt denselben ½ Stunde.

Strawberry Short Cake. 1 Quart Mehl wird mit 2 mäßig gehäuften Theelöffeln Backpulver gesiebt. Etwas Salz und 1 Löffel Zucker wird darunter gemischt, 2½ Löffel Butter mit den Händen dazu gerieben, 2 Tassen Milch hinzugefügt und Alles zu einem weichen Teig gerührt, den man in 2 gleiche Hälften theilt. (Diese Quantität ist für 2 Kuchen bestimmt, ein jeder von der Größe eines Desserttellers.) Man theilt nun den einen Theil wieder in 2 gleichgroße Theile, rollt dieselben leicht aus, streicht auf einen Theil Butter und legt den zweiten darüber. Bei guter Hitze werden die Kuchen in einer mit Butter oder Schmalz eingeriebenen Backpfanne 20 Minuten gebacken. Nachdem sie abgekühlt sind, löst man die beiden Lagen auseinander; schneiden darf man nicht, sonst wird der Kuchen fest. Auf die untere Hälfte kommt nun eine dicke Lage Erdbeeren, die reichlich mit Zucker bestreut und (so man hat) mit einigen Löffeln süßen Rahm angefeuchtet wird. Dann kommt die obere Kuchenlage, mit der Kruste nach unten, darüber, und auf diese schöne, auserlesene Erdbeeren mit Zucker bestreut. 2 Quart Erdbeeren sind für beide Kuchen genügend.

Pasteten und Pies.

Das populärste Gebäck des Nordamerikaners ist der fast jede Mahlzeit desselben abschließende Pie. Wenn dieses Gebäck sorgfältig zubereitet ist, kann es dem gesunden Magen keinen Schaden zufügen, indessen sollten Magenleidende besser auf den Genuß desselben verzichten. Der Pie unterscheidet sich von der Pastete dadurch, daß ersterer in flacher Pfanne mit 1zölligem Rande, Pasteten aber meistens in hohen, tiefen Schüsseln gebacken werden und zur Füllung derselben ausschließlich verschiedene Fleischsorten benutzt werden. Die zur Füllung von Pies oder offenen Obstkuchen zu verwendenden Früchte müssen sorgfältig gewaschen, abgetropft, dann mit Zucker vermischt und etwas stehen gelassen werden, damit sie gut durchzogen sind, außerdem streut man etwas Mehl oder Kornstärke darüber, um den entstehenden Saft zu verdicken. Hat man von einer Sorte Beeren nicht genug zum Füllen, so vermischt man sie mit einer anderen, die zur Hand ist, z. B. Johannisbeeren mit Himbeeren. Die in Kannen eingemachten Früchte sind ausgezeichnet für Pie- oder Tortenfüllung. Der Inhalt einer Kanne genügt für 2 Pies. Sehr saftreiche Pies mit frischer Frucht schützt man vor dem Herausquellen der Flüssigkeit, indem man von steifen Papier ein kleines Rohr bildet, in die Mitte des Pie ein Loch schneidet, und das Rohr, bis auf die Unterplatte stoßend, aufstellt. Die überschüssige Brühe und der Dampf finden dadurch einen Ausweg, ohne auf den Pie oder in den Ofen zu fließen.

Die beste Fettmischung für den Pieteig ist eine Mischung von Butter und Schmalz in dem Verhältniß wie 1 zu 2, also ⅔ Schmalz und ⅓ Butter. Gutes reines Nierenfett, und die Fettstreifen, welche von den Steaks abgeschnitten werden, kann man auch verwenden, indem man das Fett wässert, mit etwas Wasser auf dem Ofen in einer Pfanne auskocht und nur milde anbraten läßt; Cottolene wird auch häufig verwendet, weil es sich leicht mit dem Mehl vermischt. Auf 3 Tassen Mehl verwendet man 1 Tasse Cottolene.

Pieteig (Pie Crust). 3 Tassen Mehl werden mit 1 Prise Salz und 1 Prise Backpulver in eine Schüssel gesiebt. Dann reibt man 1 Tasse Fett, aus ⅔ Schmalz und ⅓ Butter, oder auch aus gleichen Theilen von Schmalz und Butter, hinein, gibt nach und

nach soviel Eiswasser (ungefähr 1 Tasse) dazu, um Alles zu verbinden, und rührt schnell mit einem Messer durch. Geknetet darf der Teig nicht werden. Dann legt man den Teig auf ein mit Mehl bestreutes Backbret und rollt ihn ½ Zoll dick nach einer Seite hin, und zwar von sich hinweg aus. Eine Hauptsache beim Bereiten des Teiges ist, daß alle Zuthaten recht kalt sind. Der ausgerollte Teig, welcher etwas größer sein muß, als die mit Mehl bestäubte Piepfanne, wird in dieselbe hineingelegt, der überhängende Teig abgeschnitten, der innere Boden des Teiges mit etwas Eiweiß bestrichen, damit die Füllung das Ausbacken nicht verhindert, und die Füllung hineingelegt. Ist eine obere Decke nöthig, so rollt man dieselbe sofort aus, macht darin einige Einschnitte, deckt sie über die Piefüllung und drückt mit dem Daumen die Teigränder an einander, nachdem man dieselben zuvor mit etwas Wasser angefeuchtet hat. Die Einschnitte dienen zum Entweichen des Dampfes. Behält man etwas Teig übrig, so rollt man denselben recht dünn aus, bestreut ihn mit Zucker und Zimmt, schneidet längliche Vierecke daraus und bäckt dieselben. Dieser Pieteig kann, in eine Serviette eingewickelt, einige Tage in einem Eisschrank aufbewahrt werden. Ein Drittel der oben angegebenen Quantität ist genug, um einen Pie zu formen. Bestreut man die Oberfläche der Pies mit Zucker, bevor man sie in den Ofen gibt, so erhalten sie einen schönen Glanz. Der Ofen muß so heiß sein, daß ein Stück hineingelegtes Papier schnell eine gelbe Farbe annimmt. Man bäckt den Pie so lange, bis er eine hellbraune Farbe erhält.

Blätterteig (Puff Paste) für Obstkuchen und Pasteten. ½ Pfund Mehl, mit 1 Prise Salz vermischt, häuft man auf das Backbret, macht eine Vertiefung in das Mehl und gibt 1 ganzes Ei, 1 Eigelb, ½ Tasse kaltes Wasser und (so man hat) 3 Löffel Weißwein oder 1 Löffel Rum hinein. Das Alles wird zu einem guten, mittelfesten Teig verarbeitet, welchen man, mit einem Tuche zugedeckt, 1½ Stunde an einem kalten Orte ruhen läßt. Dann rollt man den Teig fingerdick aus, belegt ihn mit kleinen Scheibchen Butter, klappt denselben übereinander, rollt wieder aus, belegt wieder mit Butter und fährt so fort, bis ½ Pfund Butter hineingearbeitet ist. Man kann den Teig auch den Abend vorher machen

und im Keller oder im Eisschrank aufbewahren. Zur Verwendung rollt man den Teig ⅛ Zoll dick aus und bestreicht das Blech nicht mit Butter, sondern taucht es in kaltes Wasser.

Mürbeteig für Obstkuchen, Torten und kleines Backwerk. 1 Pfund Mehl, ¾ Pfund Butter, 3 Löffel Zucker, ½ Tasse Wasser, 2 Eier und 1 Prise Salz. Die Butter wird mit etwas Mehl durchknetet und dann die Zuthaten allmälig beigefügt. Man läßt den Teig mindestens 1 Stunde an einem kalten Orte, am besten im Eisschrank, stehen, ehe man ihn verwendet; noch besser ist es, den Teig den Abend vorher zu machen und an einem kalten Orte aufzubewahren.

Apfel-Pie (Apple Pie). 3 Stück große saure Aepfel (Greenings) werden geschält und in dünne Scheiben geschnitten, auf den Teig gelegt, mit 2 Löffeln Zucker und etwas Zimmt bestreut, kleine Stückchen Butter darauf gelegt, 2 Löffel Wasser darüber gegeben, mit ein wenig Mehl bestäubt und der Rand ein wenig mit Wasser angefeuchtet. Dann rollt man das Oberblatt aus, macht einige Einschnitte hinein, legt es auf den Pie, schneidet ringsum mit einem Messer das Ueberhängende ab, drückt den Teig mit den Fingern oder einer Gabel an und bäckt ihn ½ Stunde.

Ananas-Pie (Pineapple Pie). 1 zerriebene Ananas wird gewogen und das gleiche Gewicht in Zucker, 1 Tasse süßen Rahm, 1 Theelöffel Butter und 5 Eier (das Weiße derselben zu Schnee geschlagen) dazu gemischt. Man bäckt die Masse auf einer Unterkruste und servirt kalt.

Custard Pie. Für jeden Pie nimmt man 1 Pint gekochte und wieder abgekühlte Milch, schlägt 3 Eigelb hinein, gibt 2 Löffel Zucker, 1 Löffel Kornstärke, ½ Theelöffel Butter und etwas Salz hinzu, rührt Alles gut durch, streicht es über den Pieteig und läßt es ½ Stunde backen. Vor dem Anrichten streicht man die zu Schaum geschlagenen, mit Zucker vermischten Eiweiß über den Pie und gibt den Pie nochmals in den Ofen, um das Eiweiß etwas hellbraun zu backen.

Cocosnuß-Pie (Cocoanut Pie). Man bereitet denselben wie Custard Pie zu. Nur mischt man vor dem Aufstreichen zu

der Masse 1 Theetasse geriebene Cocosnuß und 1 Theelöffel Citronensaft oder ½ Theelöffel Vanille.

Apfelsinen-Pie (Orange Pie). Man benutzt dazu 3 Eier, ¾ Tasse Zucker, 2 Löffel Butter, den Saft einer Orange und die geriebene Hälfte der Schale derselben, den Saft und die geriebene Schale von ½ Citrone und ein wenig Muskatnuß. Butter und Zucker werden zu Schaum gerührt, dann der Saft und die Schale der Orange und Citrone dazu gerührt und hierauf die geschlagenen Eigelb hinzugefügt. Man bestreicht damit den Pieteig und bäckt. Das zu Schaum geschlagene Eiweiß wird mit 2 Löffel powder sugar gut vermischt, über den gebackenen Pie gestrichen und im Ofen in 4—5 Minuten gebräunt.

Rhabarber-Pie (Rhubarb Pie). 1 Suppenteller voll Rhabarberstengel, welche vorher abgezogen und in 1 zollgroße Stücke geschnitten wurden, werden mit kochendem Wasser abgebrüht, 10 Minuten stehen gelassen und auf einem Siebe abgetropft. Dann bestäubt man den Pieteig mit etwas Mehl, legt den Rhabarber darauf, streut 1 Tasse voll Zucker darüber, legt ein Oberblatt, mit einigen Einschnitten versehen, darauf, drückt den Rand fest und bäckt den Pie 30—40 Minuten.

Kürbis-Pie (Pumpkin Pie). Man kocht Kürbisstücke, aus welchen die Kerne entfernt wurden, in etwas Wasser in 3—4 Stunden weich und drückt sie durch einen Durchschlag. Zu einem Pie genügen 2 Tassen voll Kürbisbrei, welcher mit ½ Tasse Zucker, 1 Theelöffel Salz, 3 Eiern, etwas Muskatnuß, 1 Theelöffel Zimmt und schließlich mit 1 Pint Milch vermischt wird. Man streicht die Masse auf eine Unterkruste und läßt 30—40 Minuten backen. Je nach Belieben kann man den Pie noch vor dem Anrichten mit versüßtem Eierschnee bestreichen und denselben im Ofen etwas bräunen.

Citronen-Pie (Lemon Pie). 1 Tasse Zucker, 1 Löffel Butter, 2 Eier, 1 Löffel Kornstärke, Saft und Rinde einer Citrone und 1 Tasse kochendes Wasser. Man gibt die mit kaltem Wasser angerührte Kornstärke in das kochende Wasser, schlägt Butter und Zucker zu Rahm und gießt die heiße Mischung dazu; erkaltet fügt man die Citrone und die zu Schaum geschlagenen Eier bei, gießt es über die Piekruste und läßt es ½ Stunde backen. Will man, so

breitet man über den fertig gebackenen Pie das Weiße von 2 Eiern, mit 2 Theelöffel Zucker zu Schaum geschlagen, und bräunt es leicht.

Kirschen-Pie (Cherry Pie). 1 Pfund ausgesteinte rothe Kirschen legt man auf den Teig, streut 4 Löffel Zucker und hierauf etwas Mehl darüber, befestigt eine dünn ausgerollte Oberplatte am Teigrand und bäckt ½ Stunde. Der Pie sollte an demselben Tage, an welchem er gebacken ist, gegessen werden, weil sich sonst der Saft in die Unterkruste zieht.

Stachelbeeren-Pie (Gooseberry Pie). Die Stiele und Kronen der reifen Stachelbeeren werden abgezupft und dieselben dann wie im Kirschen-Pie angegeben, behandelt.

Pfirsich-Pie (Peach Pie). Die geschälten, entsteinten und in Hälften geschnittenen Pfirsiche werden dicht an einander auf den Teig gelegt, mit 2 Löffel Zucker bestreut und 1 Löffel Mehl bestäubt, mit einer Oberplatte bedeckt und ½ Stunde gebacken.

Pflaumen-Pie (Plum Pie) wird auf dieselbe Art zubereitet.

Johannisbeeren-Pie (Currant Pie). 1 Tasse zerdrückte Johannisbeeren, 1 Tasse Zucker, 1 Löffel Kornstärke oder Mehl in 2 Löffel Wasser glatt gerührt, und 2 gut gerührte Eigelb werden vermischt, der Pieteig damit belegt und ½ Stunde gebacken. Zum Bedecken des Pie schlägt man 2 Eiweiß und 2 Löffel powder sugar zu Schnee, streicht denselben darüber und bräunt ihn 3—4 Minuten im Ofen.

Brombeeren- und **Himbeeren-Pies** (Blackberry and Raspberry Pies) werden auf dieselbe Art zubereitet, nur nimmt man etwas weniger Zucker dazu.

Preißelbeeren-Pie (Cranberry Pie). 1 Tasse Preißelbeeren und ½ Tasse entkernte Rosinen werden zerhackt und mit 1 Tasse Zucker, ½ Tasse Wasser, 1 Löffel Mehl und 1 Theelöffel Vanille gemischt, auf den Pieteig gelegt, mit einer Oberplatte bedeckt und 40 Minuten gebacken.

Mince Pie. 2 Pfund gekochtes, mageres, fein gehacktes Rindfleisch, 1 Pfund fein geschnittenes Nierentalg, 5 Pfund Aepfel, ge-

schält und gehackt, 2 Pfund Rosinen, ausgekernt und gehackt, 1 Pfund Korinthen, der Saft und die abgeriebene Rinde einer Apfelsine, 1 Theelöffel Muskatnuß, 2 Pfund Zucker, 1 Löffel Zimmt, 1 Löffel Muskatblüthe, 1 Löffel Gewürznelken und 1 Löffel Salz werden gut gemischt, in einen Steintopf gefüllt, mit 1 Quart guten, gekochten Cider und 1 Pint Brandy übergossen und der Topf gut zugebunden. An einem trockenen, kühlen Platz aufbewahrt, hält es sich den Winter hindurch. Scheint die Oberfläche etwas trocken zu werden, so gießt man etwas Wein, Branntwein oder Cider darüber. Zu einem Pie sind 2 Tassen voll dieser Masse genügend. Derselbe wird mit einer Oberplatte gebacken oder man legt Streifen von Teig, mit dem Zackenrade geschnitten, kreuzweise darüber.

Kartoffel-Pie (Potatoe Pie). 1 Tasse Zucker mit 2 Löffel Butter werden verrührt, und 1 Pfund gekochte, geriebene Kartoffeln, 1 Pint Milch, der Saft von 1 Citrone, ½ Theelöffel Muskatnuß, 3 Eier — das Weiße und Gelbe einzeln geschlagen — und (so man hat) 2 Löffel Weißwein werden hinzugefügt und die Masse 10 Minuten gerührt, auf einer Unterkruste ½ Stunde gebacken und kalt servirt.

Reis-Pie (Rice Pie). ½ Pfund abgebrühter Reis wird mit ein wenig Butter und Salz in 1 Quart Milch 20 Minuten gekocht. Inzwischen rührt man 5 Eigelb mit 4 Löffel Zucker zu Rahm und mischt den Saft und die abgeriebene Schale einer Citrone sowie 1 Theelöffel Vanille dazu. Wenn der Reis abgekühlt ist, rührt man das zu Schaum geschlagene Eiweiß der Eier, sowie das Uebrige dazu, schüttet Alles auf den Pieteig, legt Teigstreifen kreuzweis darüber, überstreicht sie mit Eigelb, bäckt den Pie ½ Stunde und servirt warm.

Geflügelpastete (Poultry Pie). Man benutzt den Blätterteig oder mischt aus Mehl, saurem Rahm, Eigroß Butter, etwas Salz und ½ Theelöffel Backpulver einen Teig. Aus 1 Pfund gebratenem, gehackten Geflügel, einigen gewässerten, gehackten Sardellen, 2 in Fleischbrühe eingeweichten, ausgedrückten Semmeln, 2 Löffel Butter, 3 hartgekochten, fein gehackten Eiern, 2 Löffel Kapern und etwas Salz und Pfeffer, mischt man eine Fülle, gießt etwas Bratenbrühe darüber, deckt mit einem Teigdeckel zu und bäckt ¾ bis 1 Stunde.

Anstatt des Geflügels kann man auch Reste von Hasen- oder Kalbsbraten benutzen.

Torten.

Der Teig zu Torten und feinem Backwerk muß stets nach einer Seite gerührt werden, je länger, desto besser, ebenso muß der Eiweißschnee sehr steif geschlagen werden. Zum Backen benutzt man meistens Springformen (tart rings) mit abnehmbarem Rand zum Auf- und Zumachen, bestreicht die Form mit Butter, bestreut sie mit Zucker oder gestoßenem Zwieback und legt auf den Boden der Form ein gebuttertes Stück Papier. Die Formen werden nur bis ¾ mit Teig gefüllt und darf dieselbe während des Backens weder gerückt noch aus dem Ofen genommen werden. Um zu prüfen, ob die Torte durchgebacken ist, sticht man mit einem Holzspänchen hinein und beobachtet, ob der Span trocken herauskommt; in diesem Falle ist die Torte ausgebacken.

Beim Backen ist die Hauptsache, daß der Ofen eine gleiche Ober- und Unterhitze hat; ist die Unterhitze zu groß, so legt man eine Untertasse oder einen Ziegelstein unter die Form. Der Hitzegrad muß ein solcher sein, daß ein auf die untere Platte gelegtes Stück Schreibpapier in 5 Minuten hellbraun gefärbt wird. Wenn die Torte aus dem Ofen kommt, wird sie mit einem dünnen Messer sogleich vom Blechrande losgelöst und dann ruhig 5 Minuten stehen gelassen, ehe man sie aus der Form nimmt. Torten, mit einer Glasur überzogen, halten sich besser, bekommen ein schöneres Ansehen und feineren Geschmack. Man gießt die Glasur auf die Oberfläche einer Torte, läßt die Glasur auseinander fließen und hilft mit einem Pinsel nach. Um Glanz herzustellen, stellt man die Torte noch 1 Minute in den Ofen zum Trocknen.

Zuckerglasur (White Sugar Glaze). 1 Eiweiß wird etwas schaumig gerührt und 1 Tasse powder sugar und der Saft einer Citrone unter fortwährendem Rühren zugesetzt bis die Glasur dick vom Löffel fließt. Man bestreicht damit die Torte, welche, ohne in den Ofen gesetzt zu werden, in 5—6 Minuten trocknet.

Wasserglasur (Water Glaze). 1 Tasse powder sugar wird mit dem Saft einer Citrone oder 10 Tropfen Vanille und 2

Löffel kalten Wassers zu einer dick vom Löffel fließenden Glasur gerührt und sofort in Gebrauch genommen. Anstatt der Citrone oder Vanille kann man auch 1 Löffel Rum oder Punschessenz benutzen.

Chocoladenglasur (Chocolate Glaze). 1 Unze geriebene Chocolade wird mit 2 Löffel powder sugar und 1 Eiweiß so lange gerührt, bis die Masse dickflüssig ist.

Biscuittorte (Biscuit Tart). 12 Eigelb und ½ Pfund Zucker werden recht schaumig gerührt; dann mischt man nach und nach die abgeriebene Schale und den Saft einer Citrone nebst ½ Pfund gesiebtem Mehl dazu und rührt dies ½ Stunde; dann fügt man den Schnee von 8 Eiweiß bei und bäckt die Torte in einer mit Butter ausgestrichenen Form bei mäßiger Hitze ¾ Stunde. Die Oberfläche der Torte muß sich dann trocken und fest anfühlen, und damit die Torte nicht allzuzeitig gelb wird, ist es gut, in der ersten Zeit des Backens, die Form mit einem gebutterten Papier zu bedecken. Man kann, wenn die Torte schön gelb gebacken ist, dieselbe unverziert lassen, oder mit einer Glasur übergießen.

Brodtorte (Bread Tart). 1 Tasse Zucker und 6 Eigelb schlägt man ¼ Stunde lang recht schaumig, alsdann vermischt man damit 1 Tasse im Ofen getrocknetes und geriebenes Schwarzbrot oder Pumpernickel, ½ Tasse gekochte und geriebene Kartoffeln, ½ Theelöffel gestoßenen Zimmt, ½ Tasse fein gewiegte süße Mandeln, die abgeriebene Schale von ½ Citrone, etwas Citronat, ½ Theelöffel gemahlenes Gewürz (allspice), 3 Löffel Brandy oder Rum und den steifgeschlagenen Schnee von 6 Eiern. Man füllt diese Masse in eine mit Butter bestrichene und mit etwas geriebenem Schwarzbrot bestreute Form, bäckt ¾ Stunde, stürzt dann die Torte, bestreut sie mit Zucker oder überzieht sie mit Chocoladenglasur.

Chocoladentorte (Chocolate Tart). 6 ganze Eier und 6 Eigelb werden mit ½ Pfund Zucker ½ Stunde gerührt, 3 Unzen geriebene Chocolade, etwas abgeriebene Citronenschale, ½ Theelöffel Vanille und 1 Tasse gesiebtes Mehl oder Kornstärke darunter gemischt, der steifgeschlagene Schnee von 6 Eiweiß dazu gerührt, die Masse in eine gebutterte, mit Papier belegte oder geriebener Semmel bestreute Form gefüllt und bei mäßiger Hitze 50 Minuten gebacken.

Man kann auch feingehackte Mandeln unter die Masse nehmen, wenn die Torte besonders fein sein soll. Nach dem Backen überzieht man die Torte mit Chocoladenglasur.

Kartoffeltorte (Potato Tart). ½ Pfund mehlige Kartoffeln werden gekocht, geschält und, nachdem sie kalt geworden sind, auf dem Reibeisen gerieben; 3 Unzen süße, gestoßene Mandeln, 3 Löffel Zucker und die geriebene Schale einer Citrone werden mit 3 ganzen Eiern und 6 Eigelb ½ Stunde gerührt, die Kartoffeln eingerührt, der Schnee von 6 Eiweiß darunter gemischt, die Masse in der mit Butter bestrichenen Form ½ Stunde gebacken und mit Zuckerglasur überzogen.

Sandtorte (Sand Tart). ¼ Pfund leicht zerlassene Butter wird schaumig gerührt, dann mischt man nach und nach 1 ebengestrichene Tasse voll Zucker, 3 Eigelb und die abgeriebene Schale von ½ Citrone dazu und rührt Alles ½ Stunde. Dann gibt man 1 ebengestrichene Tasse Mehl, mit ½ Theelöffel Backpulver gesiebt, sowie den festgeschlagenen Schnee von 3 Eiweiß darunter, füllt die Masse in die mit Butter ausgestrichene und mit geriebener Semmel bestreute Form und bäckt die Torte sofort im mäßig heißen Ofen 1 Stunde. Dieselbe schmeckt am zweiten Tag besser, als am ersten und hält sich 4—5 Tage.

Einfache Torte (Plain Tart). ¼ Pfund erwärmte und zu Schaum gerührte Butter wird mit ¼ Pfund ungeschälten, feingestoßenen Mandeln, ¼ Pfund Zucker, 2 Tassen Mehl und 1 Theelöffel Backpulver zu einem glatten Teig gerührt. Dieser wird in eine mit Butter ausgestrichene Form, oder in Ermangelung einer solchen in eine Eierkuchenpfanne gegeben, mit Marmelade bestrichen, mit dünn gerollten Teigstreifchen kreuzweise belegt, mit etwas Eigelb bestrichen und ¾ Stunde im Ofen gebacken.

Kleines Backwerk.

Mit dem Weihnachtsbaum, dem Abzeichen deutscher Abstammung, Gesinnung und Liebe, haben auch die verschiedenen Weihnachtsbackwerke der deutschen Stämme in den fernsten Welttheilen Anerkennung gefunden. Die Vorbereitung und das Backen bringt schon

einige Wochen vor dem Feste für die Großen und Kleinen der Familie nützliche und dankbare Arbeit, und der mit selbstgebackenen Küchelchen verzierte Weihnachtsbaum bleibt bei ihnen immer in süßer Erinnerung. Die verschiedenen Backwerke, mehrere Wochen vor dem Feste gebacken und in einem verschlossenen Topfe aufbewahrt, sind viel schmackhafter und mürber, als die frisch gebackenen.

Anis-Plätzchen (Anisseed Wafers). 1 Pfund Zucker und 6 Eier werden ½ Stunde gerührt, ½ Pfund gesiebtes Mehl nach und nach löffelweise unter fortwährendem Rühren dazu gemischt und zuletzt 2 Löffel ausgesuchter Anissamen dazu gegeben. Der Teig wird theelöffelweise in kleine Häufchen auf ein mit Fett oder Wachs bestrichenes Blech gesetzt und 12—15 Minuten in einem nicht zu heißen Ofen hellgelb gebacken. Anstatt des Anis kann man die abgeriebene Schale einer Citrone hinzufügen; man erhält dann Citronen-Plätzchen.

Ausgebackenes, Springerle (Springerle Cakes). 1 Pfund Zucker wird mit 6 Eiern 1 Stunde gerührt und mit der abgeriebenen Schale und dem Saft einer Citrone, sowie 1 Löffel Anissamen und 1 Pfund gesiebten Mehles zu einem Teig verarbeitet. Letzteren rollt man zweimesserrückendick aus, schneidet Plättchen nach der Größe der Formen, drückt diese Plättchen in die mit Mehl bestäubte Form, nimmt sie vorsichtig heraus, legt dieselben über Nacht auf ein reines Tuch und bäckt sie auf einem mit Butter bestrichenen Blech, bei gelinder Hitze, blaßgelb.

Buttergebackenes (Almond Cakes). ½ Pfund Butter, ¾ Pfund powder sugar und 4 Eier werden ½ Stunde gerührt; dann mischt man ½ Pfund feingewiegte süße Mandeln und 1 Pfund Mehl dazu, macht einen Teig, rollt ihn zweimesserrückendick aus, sticht mit einem Weinglas oder mit Blechformen allerhand Figuren aus, bestreicht diese mit Eigelb, streut etwas Zucker, Zimmt und gehackte Mandeln darüber und bäckt sie in einem nicht zu heißen Ofen goldgelb.

Kleienküchelchen (Almond Mount Cakes). ½ Pfund Zucker, ½ Pfund Butter und 6 Eigelb werden ½ Stunde gerührt, dann wird soviel Mehl dazugemischt, daß ein steifer Teig daraus entsteht, welcher zweimesserrückendick ausgerollt und mit einem kleinen

Weinglas zu runden Plättchen ausgestochen wird. Dann werden 6 Eiweiß zu Schaum geschlagen, ¾ Pfund süße Mandeln mit der Schale fein gehackt, ¾ Pfund Zucker und 2 Theelöffel gestoßener Zimmt dazu gerührt, 1 Theelöffel auf jedes der Plättchen (welche man vorher auf ein mit Butter bestrichenes Blech gelegt hat) gegeben und dieselben in einem nicht zu heißen Ofen hellgelb gebacken.

Zimmtsterne (Cinnamon Stars). ½ Pfund Zucker, der Schnee von 4 Eiweiß und ½ Unze gemahlener Zimmt werden ½ Stunde gerührt. Nachdem 2 Löffel davon beiseite gethan, wird ½ Pfund geriebene Mandeln unter die Masse gemischt, dieselbe halbfingerdick ausgerollt und mit einer Sternform ausgestochen. Unmittelbar aus der Form auf ein mit Butter bestrichenes Blech gelegt, werden die Sterne mit dem zurückgehaltenen Zuckerschaum ziemlich dick belegt und langsam gebacken.

Mailänder Schnitten (Fave di Milano). ½ Pfund Butter, ½ Pfund Mehl, 6 Unzen Zucker, 2 Löffel Brandy oder dicker saurer Rahm und 1 Ei werden zu einem Teig verarbeitet, welcher ausgerollt und mit einem Glas in runde Platten ausgestochen wird. Diese werden sofort auf ein mit Butter bestrichenes Blech gelegt, mit Eigelb bestrichen und schnell gebacken. Auf jede Platte, sobald erkaltet, legt man ein Stückchen Fruchtgelée.

Makronen (Macaroons). 1 Pfund ungeschälte, in der Kaffeemühle gemahlene Mandeln, ¾ Pfund Zucker, 2 Theelöffel Zimmt und die abgeriebene Schale einer Citrone werden gut vermischt. 4 Eiweiß werden zu Schaum gerührt und mit den Mandeln und Zucker vermischt. Da die Makronen von sehr zarter Beschaffenheit sind, wird ein mit Wachs bestrichenes Papier auf das Blech gelegt, mit dem Theelöffel werden kleine Häufchen von der Größe eines Quarters darauf gesetzt und langsam bei etwas Oberhitze 10—15 Minuten gebacken. Wenn die Makronen aus dem Ofen kommen, bestreicht man das Papier auf der unteren Seite mit einem nassen Pinsel, woraufhin dieselben sich leicht ablösen lassen.

Chocolade-Makronen (Chocolate Macaroons). Man mischt zu der im vorhergehenden Recept angegebenen Masse ¾ Pfund im warmen Ofen auf einem Teller zerweichte Chocolade und bäckt wie vorher angegeben.

Gewürzkringel (Spiced Brezels). Man rührt 5 Eier mit 1 Pfund Zucker 10 Minuten lang, fügt 1 Theelöffel zerstoßene Nelken, ebensoviel gestoßenen Zimmt, etwas geriebene Muskatnuß und schließlich soviel Mehl (etwa 1¼ Pfund mit 2 Theelöffel Backpulver vermischt), daß sich die Kringeln oder Bretzeln gut formen lassen. Man bäckt dann dieselben nicht zu dunkel.

Zuckerkringel (Sugar Brezels). 2 Tassen Zucker rührt man mit einer Tasse Butter zu einer schaumartigen Masse, fügt nach und nach 4 Eier hinzu und soviel Mehl (mit 2 Theelöffel Backpulver vermischt) daß sich der Teig gut ausrollen und zu Bretzeln formen läßt. Darauf drückt man dieselben mit der Handfläche auf einem flachen Teller, der mit Zucker und Zimmt gefüllt ist, etwas platt und bäckt sie dann recht schnell, aber nicht zu braun.

Windbeutel (Cream Puffs). Man klärt ½ Pfund Butter, läßt sie mit 1 Pint Wasser kochen, mischt ½ Pfund bestes Mehl dazu und rührt die Masse über dem Feuer, bis sie sich vom Topfe löst. Sobald sie abgekühlt ist, fügt man unter beständigem Schlagen des Teiges 8 Eier nach und nach hinzu, sowie etwas gestoßene Muskatblüthe oder geriebene Citronenschale. Dann legt man von dieser Masse mit einem in kaltes Wasser getauchten Löffel kleine Bällchen in eine mit Fett bestrichene Pfanne und läßt sie im heißen Ofen gelb backen. Sie sind innerhalb 10—15 Minuten gar und werden mit Zucker und Zimmt bestreut, sobald sie aus dem Ofen kommen.

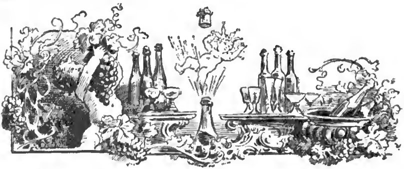
Gebackene S (S Cakes). 1 Tasse Mehl, ¼ Pfund Butter, 2 Löffel Zucker, die abgeriebene Schale einer Citrone und 3 Eigelb werden gut untereinander gerührt, der Teig etwas gerollt, in fingerlange Streifen geschnitten und SS daraus geformt. Man legt sie auf ein mit Butter bestrichenes und mit etwas Mehl bestreutes Blech, bestreicht sie mit Eiweiß, streut granulirten Zucker darüber und bäckt sie in nicht zu heißem Ofen gelb.

Baseler Lebkuchen (Basle Lebkuchen). 1½ Pfund Zucker rührt man mit 2 Messerspitzen Hirschhornsalz (hartshorn) und 6 Eiern ½ Stunde. ¾ Pfund abgezogene, in lange, dünne Streifen geschnittene Mandeln, die geriebene Schale einer Citrone, 1 Unze gestoßener Zimmt, ¼ Pfund Citronat, ¼ Pfund Apfelsinenschale (orange peel), beides fein geschnitten, 1 geriebene Muskat-

nuß und 1 Messerspitze gestoßener Nelken werden mit dem gerührten Zucker und soviel Mehl gemischt, daß ein steifer Teig daraus entsteht, welcher ¼ Zoll dick ausgerollt wird. Der ausgerollte Teig wird auf Oblaten (wafer paper) gelegt, in viereckige, 2×4 Zoll große Stücke geschnitten, auf ein mit Butter oder Schmalz eingeriebenes Blech gelegt und in einem nicht zu heißen Ofen 10—15 Minuten gebacken.

Honigkuchen (Honey Cake). 2 Pfund Honig, 2 Pfund Mehl, ¼ Pfund Butter, ½ Pfund Zucker, 7 Unzen ungeschälte, gehackte Mandeln, die geriebene Schale einer Citrone, 1 Theelöffel gestoßener Zimmt, ½ Theelöffel gestoßene Nelken, ½ Theelöffel gestoßene Kardamomen, ½ Unze gereinigte, in etwas Wasser aufgelöste Pottasche (saleratus). Die Mandeln werden mit dem Gewürz und der Hälfte des Mehles gut vermischt; der Honig wird mit dem Zucker und der Butter gekocht und kochend auf die Masse gegossen und umgerührt. Wenn es etwas abgekühlt ist, mischt man die aufgelöste Pottasche gut durch. Auf einem Backbret arbeitet man hierauf das übrige Mehl dazu, bis ein sehr fester Teig daraus entsteht, der nicht mehr klebt, und welchen man über Nacht liegen läßt. Dann rollt man den Teig auf einem mit Mehl bestreuten Backbret kleinfingerdick aus, schneidet runde oder viereckige Kuchen daraus, legt auf jede Ecke derselben eine gespaltene Mandel, auch ein Stückchen Citronat, bestreicht mit Eiweiß und bäckt sie bei gelinder Hitze in 20 Minuten gelbbraun.





Kalte und warme Getränke.

Obgleich das Wasser das natürlichste aller Getränke ist, so kann es doch Schaden verursachen, wenn es zu kalt oder in zu großen Mengen getrunken wird. Besonders nachtheilig ist eine Verdünnung des Magensaftes kurz vor dem Essen; aber auch während des Essens soll man nur wenig trinken. Ein Getränk ist am zuträglichsten, wenn es eine Viertelstunde nach dem Essen genommen wird; überhaupt vermeide man alle zu heißen wie auch zu kalten Getränke. Bier und Wein sollten Kindern vor dem vierzehnten Lebensjahre nicht gereicht werden.

Kaffee (Coffee). Die beste Mischung von Kaffeebohnen besteht aus ⅔ Java- und ⅓ Moccabohnen. Rio-Kaffee ist billiger, sollte aber seines erdigen Geschmackes wegen immer mit Java-Bohnen gemischt werden. Um sich vor Verfälschung zu sichern, sollte man nie gemahlenen Kaffee kaufen, sondern stets Bohnen, und nie mehr davon mahlen, als zur Zeit gebraucht wird. Ein sorgfältiges Verlesen des Kaffees vor dem Brennen ist nothwendig, da ein paar schlechte Bohnen oft dem besten Kaffee einen unangenehmen Geschmack geben. In einem fest verschlossenen Kaffeebrenner, oder einer Trommel, die nur zur Hälfte gefüllt sein darf, röstet man den Kaffee über

lebhaftem Feuer, unter beständigem Drehen und häufigem Schütteln, hellbraun, streut über 2 Pfund Kaffee 1 Löffel Zucker, rüttelt Alles tüchtig durcheinander, wodurch der Zucker schmilzt und die Bohnen mit einer Schicht überzieht, welche das Entweichen der aromatischen Stoffe verhindert. Hierauf breitet man die Bohnen auf einem Bleche zum Erkalten aus und bewahrt sie in einer gut schließenden Blechbüchse an einem trockenen Orte auf. Kaffee wird auf verschiedene Weise gekocht, in Gefäßen von Metall oder Porzellan, auch in patentirten Apparaten. In Maschinen ohne Filter ist es nothwendig, das Sieb anzufeuchten, ehe der feingemahlene Kaffee hineinkommt; gießt man alsdann Wasser durch, so verstopfen sich dadurch die Löcher des Siebes nicht mit Kaffee. Eine Hauptsache bei der Bereitung des Kaffees ist das Wasser; abgestandenes Wasser darf nie zum Kaffee verwendet werden, dasselbe muß ganz frisch sein. Ein Beisatz von Natron (bicarbonate of soda), eine Erbse groß auf 1 Quart Wasser, verbessert den Geschmack ungemein. Hat man eine Kaffeemaschine, so nimmt man das obere Sieb ab, schüttet den gemahlenen Kaffee hinein, legt das Sieb wieder hinein, füllt das kochende Wasser langsam darüber und schließt mit dem Deckel. Will man Kaffee ohne Maschine bereiten, so schüttet man den gemahlenen Kaffee in einen gut glasirten eisernen Kaffeetopf, welcher nur zu diesem Zwecke benutzt werden darf, gießt frisches, kochendes Wasser darüber, deckt das Gefäß zu und stellt es auf mäßiges Feuer. Sobald die Flüssigkeit in die Höhe kommt, also einmal aufwallt — noch nicht kocht —, hebt man das Gefäß vom Feuer, rührt den auf der Oberfläche schwimmenden Kaffee ein, deckt den Deckel sogleich darauf, gießt einige Tropfen kaltes Wasser hinein und läßt es 5—10 Minuten seitwärts vom Feuer stehen. Dann gießt man den Kaffee in eine mit heißem Wasser ausgespülte Kaffeekanne recht klar ab. Man rechnet auf 1 Tasse 1 gehäuften Eßlöffel Kaffeepulver. Bedient man sich zum Durchziehen des Kaffees eines Kaffeebeutels, so muß derselbe nach jedesmaligem Gebrauch mit heißem Wasser gewaschen und nie an der Luft oder Sonne, sondern stets am Ofen getrocknet werden. Das Aufwärmen des Kaffees geschieht am besten in einem Porzellangefäße, welches man in heißes Wasser stellt.

Malzkaffee (Malt Coffee). Sowohl aus Sparsamkeits-, als auch aus Gesundheitsrücksichten ist dieser Kaffee sehr zu empfehlen. Bleichsüchtige, nervöse Personen sollten den Malzkaffee rein trinken, ohne Beimischung von Bohnenkaffee. Wer sich des Genusses von Bohnenkaffee nicht entwöhnen kann, trinke eine Mischung von halb Bohnenkaffee und halb Malzkaffee. Man nimmt vom Malzkaffee dasselbe Quantum wie bei der Zubereitung des Bohnenkaffees, und verfährt damit genau so wie mit letzterem.

Wiener Kaffee (Vienna Coffee). Man schlägt 1 Eiweiß zu steifem Schaum, vermischt diesen mit einer gleichen Quantität geschlagenem süßen Rahm und gießt unter Rühren den heißen Kaffee dazu.

Thee (Tea). Man unterscheidet 2 Hauptsorten, den schwarzen und den grünen Thee. Der letztere ist sehr oft gefälscht und außerdem den Nerven schädlich. Eine gute Sorte für den Hausgebrauch ist der Soochong-Thee. Alle Zusätze, wie Vanille, Zimmt und dergleichen sind zu vermeiden, sie beeinträchtigen nur das feine Theearoma. Man nimmt 1 Theelöffel Blätter auf 2 Theetassen in eine heiß ausgespülte Theekanne, gießt soviel kochendes Wasser darauf, daß dieselben gut damit bedeckt sind, und läßt den Thee, fest zugedeckt, 5 Minuten ziehen, gibt dann genügend kochendes Wasser hinzu, läßt ihn wieder etwas stehen und der Thee ist zum Trinken fertig. Wird derselbe nicht sogleich getrunken, so muß er von den Blättern ab in eine andere, mit kochendem Wasser ausgespülte Kanne gegossen werden, sonst nimmt er einen herben Geschmack an. Weiches Wasser macht den Thee angenehmer, als hartes, und Rahm oder Milch sollten ungekocht dazu gegeben werden.

Milch-Chocolade (Milk Chocolate). Man rechnet 1 Unze Chocolade auf 1 Tasse Milch. Man bricht oder schneidet die Chocolade in Stücke, gibt etwas Milch in eine Pfanne und läßt die Chocolade an einer warmen Herdstelle unter häufigem Umrühren auflösen. Dann schüttet man die übrige Milch hinzu, läßt sie noch 10 Minuten kochen und gibt dann 2 schaumig gerührte Eigelb, sowie 1 Prise Salz hinein. 1 Löffel Schlagrahm auf jede Tasse gesetzt, ist vorzüglich. Einige ziehen den Zusatz von etwas Wasser dem Gebrauche der reinen Milch vor.

Wein-Chocolade (Wine Chocolate). ½ Flasche guter Weißwein wird mit 2 Unzen Chocolade und 1 gehäuften Theelöffel Zucker gekocht und mit 2 Eigelb, welche man vorher mit etwas Wein gut verrührt hat, vermischt. Man rührt die Chocolade, bis man dieselbe servirt. Es ist ein angenehmes und nahrhaftes Getränk, besonders wenn man an nassen Wintertagen durchfroren heimkehrt.

Cacao (Cocoa). Die präparirten Sorten sind in der Zusammensetzung wie Zubereitung sehr verschieden. Man bereite ihn nach der auf den Paketen angegebenen Anweisung. Als Regel gilt, daß man für 1 Tasse 1 gehäuften Kaffeelöffel Cacao mit 1 Löffel heißem Wasser verrührt, 2 Theelöffel Zucker und 1 kleine Prise Salz beifügt und dann mit kochender Milch oder kochendem Wasser auffüllt und einmal aufwallen läßt.

Warmbier (Hot Beer). In einem glasirten, 2 Quart haltenden Topfe kocht man 1 Quart mixed ale oder Lagerbier und fügt ½ Tasse Zucker, 1 Theelöffel Salz, etwas ganzen Zimmt und Citronenschale hinzu. Dann rührt man 2 Löffel Mehl mit etwas kaltem Wasser an, gibt es zu dem Biere und läßt aufkochen; hierauf rührt man 2 Eier mit etwas kaltem Wasser, gießt etwas von dem heißen Warmbier unter fortwährendem Rühren hinzu, alsdann dieses wieder zurück zu dem übrigen Bier und läßt nun darin ein wenig frische Butter zergehen. Nach Belieben kann man 1 Löffel Rum oder Brandy dazu schütten. Schmeckt gut an einem kalten Winterabend.

Limonade (Lemonade). Den Saft einer Citrone mischt man (ohne die Kerne) mit 1 Quart kochendem Wasser, fügt 2 Löffel Zucker hinzu, läßt es erkalten, füllt es in eine Flasche und gibt es Fieberkranken. Heiße Citronenlimonade ist ein gutes, schweißtreibendes Hausmittel.

Reiswasser (Rice Water). ¼ Pfund Reis wird abgebrüht, mit Wasser und etwas ganzen Zimmt ausgequollen und mit oder ohne Zucker schleimig verkocht; erkaltet wird es den an Diarrhöe leidenden Kranken gegen den Durst gegeben.

Gerstenwasser (Barley Water). 1 Tasse Gerste wird mit dem Safte einer Citrone und ein wenig Salz in 3 Pint Wasser

1 Stunde gekocht und dann durch ein Sieb gegossen, aber nicht gedrückt. Man kann es, sobald erkaltet, versüßen oder auch noch etwas Citronensaft zusetzen.

Aepfelwasser (Apple Water). 6 etwas säuerliche Aepfel schneidet man in recht kleine Stücke und legt dieselben in eine Porzellanschüssel; nun siedet man 1½ Quart Wasser mit 1 Unze Kandiszucker, gießt den Sud über die Aepfel und deckt die Schüssel zu. Nach ½ Stunde gibt man es durch ein Sieb und füllt das Aepfelwasser in Flaschen.

Haferschleim (Oatmeal Water). Gute, feine Hafergrütze wird gewaschen, mit kaltem Wasser aufgestellt und 1 Stunde ununterbrochen langsam gekocht. Dann gießt man es durch ein Sieb und fügt etwas Citronensaft oder Rothwein hinzu.

Limonade von Fruchtsaft (Fruit Lemonade). Man nimmt dazu 1 Theil Himbeer-,.Erdbeer-, Johannisbeer- oder Kirschensaft und 2 Theile frisches Brunnenwasser, sowie Zucker nach Belieben.

Himbeersaft (Raspberry Juice). Man preßt den Saft frischer, reifer Himbeeren aus und nimmt auf 1 Pfund Saft 1½ Pfund Zucker, kocht es zusammen ganz klar, so daß beim Eintauchen Perlen am Löffel hängen, nimmt den Schaum ab, füllt den Saft in Flaschen, verkorkt und verpicht dieselben und bewahrt sie an einem kühlen Orte auf.

Glühwein (Mulled Wine). ½ Pfund Zucker, 1 fingerlanges Stück Zimmt nnd 4 Nelken werden mit 1 Pint Wasser ¼ Stunde gekocht, dann 1 Flasche Rothwein dazu gegossen und nach einmaligem Aufwallen durch ein Sieb in eine Schüssel oder in erwärmte Gläser gefüllt.

Milchpunsch (Milk Punch). Zu 1 Glas Milch fügt man 1 oder 2 Theelöffel Brandy, Rum oder Sherry, schüttelt es gut durch und streut etwas geriebene Muskatnuß darüber.

Weinpunsch (Wine Punch). 1 Flasche leichter Roth- oder Weißwein wird mit ¼ Pfund Zucker heiß, aber nicht kochend gemacht und der Saft von 1 Citrone oder von 2 Orangen und ¼

Flasche Rum oder Arak hinzu gegeben. Starker Wein wird mit Wasser verdünnt.

Maiwein (May Wine). Um diesen schon im Mittelalter „Herzfreund" benannten Trank richtig herzustellen, läßt man 1 Handvoll im April oder Mai vorsichtig gepflückten jungen Waldmeister einige Stunden an der Luft welk werden und dann in einer Schüssel mit Wein, die Stiele nach oben gekehrt, 12 Minuten ziehen. Von dieser Essenz mischt man der eigentlichen Bowle soviel zu, bis sie den gewünschten Geschmack erhält. Man rechnet als Zusatz zu der Flasche leichten Weiß- oder Moselweins 2—3 Unzen in etwas Wasser aufgelösten Zucker; auch kann man 1 der Länge nach in dünne Scheiben getheilte Orange und eine Tasse schöne Erdbeeren beifügen.



Das Einmachen der Früchte.

Der Nährwerth des Obstes ist nicht bedeutend, der Genuß desselben wirkt aber auf die Verdauung anderer zugleich genossener Speisen vortheilhaft ein und bildet durch den Gehalt milder Säuren ein vortreffliches Fiebermittel. Magenkranken sollte alles Obst nur gekocht und durchgeschlagen gegeben werden. Die Mannigfaltigkeit und Billigkeit der in diesem Lande gedeihenden Früchte sollte jede Hausfrau veranlassen, die Erntezeit des Obstes nicht unbenutzt vorübergehen zu lassen, um durch Einmachen desselben sich dessen Genuß auch für den Winter zu sichern.

Das Obst oder die Früchte werden mit kaltem oder heißem Wasser, oder auch mit aufgelöstem Zucker und Wasser in einem glasirten (porcelain lined) Topfe, in welchem nichts Fettiges gekocht worden ist, zum Kochen gebracht. Zum Umrühren benutzt man einen hölzernen oder Porzellanlöffel. Während des Früchtekochens sollte nie Suppe oder Braten auf dem Ofen zubereitet werden, weil der Fettdunst den Geschmack des Obstes verdirbt. Die gekochten Früchte füllt man, noch kochend heiß, bis an den Rand in die vorher gut gereinigten Gläser oder Töpfe, läßt dieselben, mit einem Tuche zugedeckt, etwas erkalten, bedeckt sie mit Papier, welches in Rum oder Brandy oder, noch besser, in aufgelöste Salicylsäure getaucht worden ist (auf 6 Löffel Alcohol 1 Messerspitze Salicylsäure), schließt dieselben oder bindet sie mit einem Papier fest zu. Am vortheilhaftesten zum Einmachen der Früchte sind die Einmachegläser mit luftdichtem Verschluß (patent jars), doch müssen dieselben vor dem Einfüllen der Früchte (um das Zerspringen zu vermeiden) in heißem Wasser erwärmt werden. Man achte darauf, ob der Gummiring gut paßt oder verhärtet ist. Verhärtete Gummiringe legt man vorher in Wasser, welchem etwas Ammonia beigesetzt ist, das die Ringe wieder weich macht. Nach dem Erkalten schraubt man den Deckel noch etwas fester, da derselbe während des Erkaltens sich manchmal lockert.

Das Schwefeln der Gläser vor dem Füllen ist nicht gerade nothwendig, wenn man die Gläser nach dem Ausleeren sauber gewaschen und getrocknet, den Ring in das Glas gelegt und den Deckel nur lose angeschraubt hat. Ein Ausspülen mit heißem Wasser genügt dann, ehe man frischen Vorrath hineinfüllt. Das Schwefeln der Gläser geschieht, indem man auf eine Kohlenschaufel gestoßenen Schwefel oder Schwefelfaden legt, denselben anbrennt und das Glas darüber hält, bis es mit Schwefeldunst gefüllt ist, worauf man so schnell als möglich die noch heißen Früchte hineinfüllt. Die rund zugeschnittenen Papiere zum Bedecken der Frucht oder zum Binden müssen schon vorher bereit liegen, um den Hinzutritt der Luft möglichst zu vermeiden. Hat man nicht genügend Ringe und Deckel zum Verschluß der Gläser oder Krüge, so kann man einen Verschluß auf folgende Art herstellen: Ueber die gefüllten Gläser bindet man recht straff ein Stückchen reinen Musselin, legt darauf 1 Zoll hoch reine Watte, bindet diese fest und zuletzt ziemlich dickes Papier darüber. Ein luftiger, trockener und dunkler Aufbewahrungsort ist für alle eingemachten Früchte nothwendig; in feuchten Kellern verschimmelt Alles. Der Ordnung wegen ist zu empfehlen, an jedes Glas einen Zettel mit dem Namen der Frucht und der Jahreszahl zu kleben.

Zwei Wochen nach dem Einmachen sieht man nach, ob sich Schimmel auf der Frucht gebildet hat oder Gährung eingetreten ist. Bei Schimmelbildung muß der Schimmel mit einem silbernen Löffel vorsichtig entfernt und die Frucht nochmals aufgekocht werden; sind es Früchte mit Saft, so gießt man den Saft rein ab, bringt ihn mit etwas Zucker in einem emaillirten Topf zum Kochen, füllt den Saft in das Glas zurück und verschließt es sofort. Bei Marmelade genügt es, daß man die schlecht gewordene Stelle abnimmt, die Gläser in einen Topf auf eine Schichte Heu oder Stroh stellt, den Topf bis ¾ Höhe der Gläser mit kaltem Wasser anfüllt und den Inhalt der Gläser allmählich heiß werden läßt, worauf man dieselben wieder gut verschließt. Gehen die eingemachten Früchte in Gährung über, so ist das ein Beweis, daß der Zuckergehalt zu gering ist. Die Früchte müssen dann nochmals aufgekocht und dabei muß mehr Zucker zugesetzt werden.

Zum Einmachen benutze man immer granulirten Zucker, da derselbe seiner Reinheit wegen den anderen Sorten vorzuziehen ist.

Den Zuckersyrup oder geläuterten Zucker zum Einmachen der Früchte bereitet man, indem man auf 1 Pfund Zucker ½ Pint Wasser in einen emaillirten Topf gießt, es zum Kochen bringt und den sich bildenden Schaum abnimmt, bis der Zucker klar und durchsichtig erscheint.

Pfirsiche in Zucker eingemacht (Preserved Peaches). Zu 3 Pfund Pfirsichen nimmt man 3 Tassen Wasser und zu jedem Pfund Pfirsiche ¼ Pfund Zucker. Die Pfirsiche werden in ein Sieb gelegt und dieses 1 Minute in kochendes Wasser gehängt; hierauf werden sie geschält und, damit sie ihre schöne Farbe behalten, in kaltes Wasser gelegt. Man kann die Frucht ganz lassen, oder man halbirt und entkernt dieselbe. Unterdessen stellt man Zucker und Wasser in einem emaillirten Topf auf das Feuer. Wenn es kocht, legt man so viele Pfirsiche hinein, als auf der Oberfläche Platz haben, läßt sie eben aufkochen (zerkochen dürfen sie nicht), legt sie in die vorher heiß gemachten Gläser, und fährt so fort, bis alle Pfirsiche gekocht sind; dann vertheilt man den kochenden Saft in die Gläser bis zum Ueberlaufen und schraubt sie zu. Nachdem die Gläser erkaltet sind, schraubt man noch ein wenig nach.

Aprikosen (Apricots) behandelt man auf gleiche Weise, ebenso Birnen (pears), nur taucht man die letzteren vor dem Schälen nicht in kochendes Wasser.

Pfirsiche in Brandy eingemacht (Brandied Peaches). Man legt die Pfirsiche einige Minuten in kochendes Wasser und zieht die Haut ab. Dann kocht man für jedes Pfund Pfirsiche einen Syrup aus ½ Pfund Zucker und ½ Theetasse Wasser, schäumt ab und kocht die Früchte darin etwas weich, aber ja nicht lange. Hierauf nimmt man sie vorsichtig heraus und füllt sie in Gläser. Dann nimmt man den Syrup vom Feuer und mischt zu jedem Pfund Pfirsiche ½ Pint guten Brandy und gießt den Syrup über die Früchte.

Pfirsiche in Essig (Pickled Peaches). Man schüttet kochendes Wasser über die Früchte, zieht die Schale ab und legt sie ungetheilt in einen emaillirten Topf, gießt so viel Wasser darüber,

daß sie oben bedeckt sind, läßt sie einmal aufkochen und nimmt sie heraus. Dann fügt man dem Wasser für je 7 Pfund Frucht 3 Pfund Zucker bei. Unter stetem Abschäumen wird dieser Syrup 15 Minuten gekocht und dann Folgendes hinzugefügt: auf die angegebene Quantität 3 Pints besten Wein- oder Cideressig, 1 Eßlöffel ganze Nelken, ebensoviel ganzen Zimmt, einige Senfkörner und ein Stückchen Ingwer, alles dies in ein Müllsäckchen eingebunden. Nachdem Alles 10 Minuten tüchtig zusammen gekocht, wird die Frucht hineingegeben und so lange darin gekocht, bis sie sich mit einem Strohhalm durchstechen läßt. Nun nimmt man sie heraus und läßt sie auf Platten abkühlen. Der Syrup wird dicklich eingekocht, die Früchte in Steintöpfe eingesetzt und dann der Syrup kochend heiß übergegossen; er muß die Früchte völlig bedecken.

Eingemachte Erdbeeren (Preserved Strawberries). Alle weichen Früchte sollte man nur in den zur Aufbewahrung bestimmten Einmachgläsern kochen. Man füllt die Gläser so voll als möglich mit ausgelesenen, abgezupften, aber nicht überreifen Erdbeeren, kocht einen Syrup von Zucker und Wasser (½ Pfund Zucker für 1 Quart Erdbeeren) unter Abschäumen klar, gießt davon in die mit Frucht gefüllten Gläser, schraubt den Deckel (ohne Gummiring) leicht auf, setzt sie in den Waschkessel auf ein untergelegtes Bret oder Stroh, ohne daß die Gläser sich berühren, füllt den Kessel mit soviel kaltem Wasser, daß die Gläser etwa 2 Zoll daraus hervorragen, und bringt das Wasser allmälig zum Kochen. Nach 2 Minuten füllt man, da die Beeren etwas einschrumpfen, noch etwas Frucht nach und läßt sie noch 5 Minuten in dem kochenden Wasser. Nachdem man die Gläser vorsichtig herausgenommen, füllt man dieselben bis an den Rand mit bereit gehaltenem, kochenden Zuckersyrup, schraubt den Deckel fest darüber und dreht denselben nach dem Erkalten noch etwas fester.

Eingemachte Heidelbeeren (Preserved Huckleberries) werden wie Erdbeeren behandelt, nur läßt man dieselben mit etwas ganzem Zimmt ½ Stunde kochen.

Eingemachte Himbeeren (Preserved Raspberries) behandelt man auf dieselbe Weise, nur nimmt man auf 1 Quart Beeren ¼ Pfund Zucker.

Eingemachte Brombeeren (Preserved Blackberries) werden wie Himbeeren behandelt.

Eingemachte Kirschen (Preserved Cherries). Die ausgekernten Kirschen werden wie Erdbeeren zubereitet, nur müssen die Gläser mit den Kirschen 20 Minuten in dem kochenden Wasser bleiben und braucht 1 Pfund saure Kirschen ½ Pfund Zucker, während für süße Kirschen (oxhearts) ¼ Pfund genügt.

Eingemachte Ananas (Preserved Pineapples). Die Frucht wird geschält und die Augen, sowie alles Farbige mit einem spitzen Messer entfernt; dann schneidet man die Ananas in ½zöllige Scheiben. Zu 1 Pfund Frucht mischt man ¾ Pfund Zucker und läßt sie mit einem Tuche zugedeckt über Nacht stehen. Am nächsten Morgen läßt man Alles in einem emaildirten Topfe ¼ Stunde kochen, legt mit einem Schaumlöffel die Scheiben in erwärmte Einmachgläser, läßt den Syrup noch etwas kochen, gießt denselben heiß über die Scheiben, bis diese damit bedeckt sind, und verschließt das Glas.

Eingemachte Himbeeren und **Johannisbeeren** (Preserved Currants and Raspberries). Zu jedem Quart rother Himbeeren mischt man in einem emaildirten Topfe 1 Tasse Johannisbeersaft und ½ Pfund Zucker, bringt es zum Kochen, füllt die erwärmten Gläser bis zum Rande und schraubt dieselben sofort zu.

Eingemachte Birnen (Preserved Pears). Man rechnet auf jedes Pfund reifer, aber noch fester Birnen (am besten eignen sich die Bartlettbirnen) 1 Pfund Zucker, schält und halbirt die Früchte, läßt sie in Wasser ziemlich weich kochen, legt sie dann in kaltes Wasser, läutert den Zucker zu einem dünnen Syrup, siedet die Birnen darin vollends weich, legt sie in die Gläser, kocht den Saft dick ein und gießt ihn nach dem Erkalten darüber, was man am dritten Tage wiederholt, bevor man die Gläser zuschraubt.

Birnen roth einzumachen (Preserved Pears, another style). 2 Quart gut gelesene und gewaschene Preißelbeeren werden mit 1 Tasse Zucker und 1 Tasse Wasser weich gekocht und der Saft durch einen Geléesack gedrückt. Inzwischen hat man 1½ Pfund

reife, aber noch feste Birnen in Hälften getheilt, geschält und deren Kernhaus entfernt. Diese Birnen kocht man mit dem Preißelbeersaft, 1 Pfund Zucker und ½ Stange Zimmt unter häufigem Abschäumen beinahe, aber doch nicht ganz weich, und nimmt sie mit dem Schaumlöffel heraus. Nachdem sie etwas abgekühlt, legt man die Birnen in Gläser, kocht den Saft noch dicker ein und gießt ihn, etwas abgekühlt, über die Birnen, welche man gut verschlossen an einem trockenen Orte aufbewahrt. Auch Himbeersaft läßt sich dazu verwenden, zu dem man dann etwas weniger Zucker nimmt.

Obstmarmeladen oder Fruchtmus.

Alle Marmeladen müssen während des Kochens sehr aufmerksam behandelt werden, da sie leicht anbrennen.

Offenes Feuer ist möglichst zu vermeiden, am besten kochen sie auf einer heißen Herdstelle; mit dem Rühren darf nicht ausgesetzt werden. Man füllt sie heiß in erwärmte Gläser und läßt sie bis zum andern Tage, mit einem Tuche zugedeckt, offen stehen.

Pfirsich-Marmelade (Peach Marmalade or Jam). Die Pfirsiche werden geschält, zerschnitten und mit so wenig Wasser als möglich aufgesetzt, nachdem sie vorher gewogen sind. Sobald sie ganz weich gekocht, werden sie durchgeschlagen, mit dem gleichen Gewicht Zucker vermischt und dick eingekocht. Wer es liebt, mag in die erste Masse etwas ganzen Zimmt und 3 oder 4 Nelken, in ein Läppchen gebunden, mit hineingeben.

Quitten-Marmelade (Quince Marmalade). 1 Pfund Quittenmark, ¾ Pfund Zucker und 1 Citrone. Man kocht Quitten in Wasser weich, schält sie und reibt das Mark auf dem Reibeisen ab, läutert den Zucker, thut das Quittenmark, die feingeschnittene Schale einer halben und den Saft einer ganzen Citrone dazu und rührt es in einem irdenen Topf auf gelindem Feuer ununterbrochen, bis die Marmelade dicklich geworden ist. Sollte dieselbe innerhalb 8 Tagen etwas wässerig erscheinen, so ist ohne Verzug ein Aufkochen nothwendig.

Apfel-Marmelade (Apple Marmalade). Dieselbe wird wie Quitten-Marmelade zubereitet.

Dreifrucht-Marmelade (Trio Marmalade). 3 Pfund entkernte schwarze Kirschen werden mit ½ Pfund Zucker gekocht und dann auf die Seite gestellt. Hierauf werden ¾ Quart Himbeeren und ebenso viel Johannisbeeren mit 1½ Pfund Zucker gekocht, noch heiß mit den Kirschen vermengt und in Gläser gefüllt. Schmeckt gut zu Omeletten oder kleinen Torten.

Brombeeren-Marmelade (Blackberry Marmalade). Auf jedes Pfund Brombeeren rechnet man ¾ Pfund Zucker. Beides wird gemischt, gut verrührt, die Beeren etwas zerstampft und die Masse unter fleißigem Umrühren so lange gekocht, bis sie breiig ist und die gewünschte Consistenz besitzt. Zuletzt mag man etwas Johannisbeer-Gelée dazwischen rühren. Auch die mitgekochte Schale einer Citrone oder 1 Stange Zimmt, oder Beides, gibt der Marmelade ein gutes Aroma — doch ist dies Geschmacksache.

Apfelsinen-Marmelade (Orange Marmalade). Zu je 5 Apfelsinen nimmt man den Saft und die geriebene Schale einer Citrone. Man wiegt die Früchte mit der Schale und rechnet ¾ Pfund Zucker auf 1 Pfund Frucht. Die rein abgeriebenen und gebürsteten Früchte legt man in einen Topf, übergießt sie mit kaltem Wasser, bringt dasselbe zum Kochen, schüttet es ab, gießt frisches Wasser darüber und kocht die Orangen, bis sich deren Schale leicht mit einem Stecknadelkopf durchstechen läßt. Dann schüttet man sie zum Abtropfen auf ein Sieb, schneidet sie in dünne Scheiben, beseitigt die Kerne, legt die Orangenscheiben in einen emaillirten Topf, gießt auf je 1 Pfund Frucht 1 Tasse von dem Wasser, worin sie zuletzt gekocht wurden, hinzu, fügt die Hälfte des Zuckers bei und läßt Alles ½ Stunde langsam kochen; hierauf gibt man die andere Hälfte Zucker daran und kocht die Marmelade unter fleißigem Umrühren, bis sie geléeartig breit vom Löffel läuft, und füllt sie, noch heiß, in Einmachgläser.

Weintrauben-Marmelade (Grape Marmalade). Man kocht reife, ausgelesene Weinbeeren in einem emaillirten Topfe in etwa 2 Stunden zu einem weichen Brei, drückt ihn durch ein feines Sieb, gibt zu jeder Tasse Saft ½ Tasse Zucker, kocht dies zusammen etwa 30 Minuten unter stetem Rühren und füllt es heiß in Gläser.

Obst-Gelees.

Die zu Gelées oder Dicksaft zu kochenden Früchte sollten weder unreif, noch überreif sein. Man kocht die Früchte, bis sie zerfallen, gibt sie dann in einen Flanellbeutel und läßt den Saft, ohne viel zu pressen, in eine Porzellanschüssel tropfen. Hat man eine kleine Fruchtpresse zum Ausdrücken der Früchte, so stellt man den Saft mehrere Stunden hin, damit alles Trübe zu Boden sinkt, und gießt den oberen klaren Saft durch einen Flanellbeutel. In einem emaillirten Topfe läßt man den Saft von der Zeit des Siedens an 20 Minuten, unter öfterem Abschäumen, kochen. Auf 1 Tasse Saft nimmt man 1 Tasse Zucker, erwärmt denselben in einer Schüssel im Backofen oder auf der Herdplatte, und mischt den Zucker nach gegebener Zeit nach und nach, unter fortwährendem Rühren, in den kochenden Saft. Man läßt es noch einmal aufkochen und das Gelée ist zum Herausfüllen fertig. Durch das Erhitzen des Zuckers bildet das Gelée sich sehr schnell und erhält einen „festen Stand". Man füllt alles Gelée noch heiß in die dazu vorbereiteten Gläser. Um das Zerspringen derselben zu vermeiden, stellt man sie in kaltem Wasser (in einer großen Schüssel) auf den Ofen und läßt sie darin erwärmen. 10 Minuten nachdem man den Topf vom Feuer genommen, und sorgfältig die sich gebildete Haut entfernt hat, beginnt man mit dem Einfüllen in die Gläser, deckt ein Tuch darüber und läßt dieselben 12 Stunden ruhig stehen, ehe man sie schließt. Ein Stück reines Brief- oder Wachspapier, genau nach der oberen Weite des Glases geschnitten und in Brandy getaucht, legt man unmittelbar auf das Gelée, legt den Deckel darauf oder bindet es zu. Auch kann man, in Ermangelung des Brandy, ½zöllige Schichten weißen Zuckers direkt auf das Gelée streuen.

Der Aufbewahrungsort soll trocken, kühl, dunkel und vor Ameisen geschützt sein.

Apfelgelée (Apple Jelly). Reife, saftige Aepfel schneidet man, ohne sie zu schälen oder das Kernhaus zu entfernen, in Viertel, kocht sie, kaum mit Wasser bedeckt, bis sie recht weich sind, und drückt den Saft durch einen Flanellbeutel. Den Saft bringt man in einem emaillirten Topfe zum Kochen, fügt zu jedem Pint

desselben 1 Pfund erwärmten Zucker hinzu, läßt noch 20—30 Minuten kochen und füllt in Gläser.

Kirschapfelgelée (Crab Apple Jelly). Die in Viertel geschnittenen Aepfel werden weich gekocht, indem man auf 5 Pfund derselben 1 Pint Wasser gebraucht und in derselben Weise wie Apfelgelée behandelt.

Pfirsichgelée (Peach Jelly). Recht saftige Pfirsiche werden in Viertel geschnitten, in verdecktem Gefäß in kochendes Wasser gesetzt und gar gekocht, zusammen mit den zerquetschten Kernen, die man aus den Steinen gelöst hatte. Nun wird der Saft durch ein Flanellsäckchen laufen gelassen und gemessen. Auf jedes Pint rechnet man ¾ Pfund Zucker. Nachdem Beides etwa 15 Minuten gekocht, läßt man zur Probe Etwas auf einer Untertasse erkalten. Sobald dies steif wird, ist das Gelée fertig. Wenn eingefüllt, legt man ein in Rum getauchtes weißes Papier über und verwahrt es luftdicht.

Quittengelée (Quince Jelly). Schalen und Kerngehäuse der Quitten bedeckt man mit Wasser und läßt sie 2 Stunden kochen, gibt sie durch ein feines Sieb und einen Geléebeutel, den Saft mischt man, bringt ihn zum Kochen, mischt auf 1 Pint Saft ¾ Pfund erwärmten Zucker und läßt Alles noch 20 Minuten kochen. Aus dem übrigen Theil der Quitten kocht man Marmelade.

Johannisbeergelée (Currant Jelly). Die reifen (doch nicht überreifen, welche man an ihrer blaßrothen Farbe erkennt) Johannisbeeren werden von den Stielen abgepflückt, in einem emaillirten Topfe mit etwas Wasser ans Feuer gesetzt und langsam, bis zum Weichwerden der Beeren, gekocht. Auf 6 Pfund Beeren nimmt man 1 Tasse Wasser. Die gekochten Beeren werden hierauf durch einen Geléesack gedrückt, der Saft gemessen und noch 20 Minuten, unter öfterem Abschäumen, gekocht. Den vorher erhitzten Zucker (auf 1 Tasse Saft 1 Tasse Zucker) gibt man unter fortwährendem Rühren in kleinen Portionen hinzu, läßt noch 2 Minuten kochen und nimmt dann sofort den Topf vom Feuer. Mit einer Tasse oder einem Schöpflöffel schüttet man den Saft in einen erwärmten Topf oder Krug, über welchen ein Stück mit warmem Wasser angefeuchtetes cheese cloth gebreitet wird. Den noch heißen Saft füllt

man in erwärmte Gläser, deckt ein leichtes Tuch darüber und schließt die Gläser den nächsten Tag. 1½ Quart Johannisbeeren und ½ Quart Himbeeren zusammengekocht geben ein besonders schmackhaftes Gelée.

Brombeergelée (Blackberry Jelly),

Himbeergelée (Raspberry Jelly), und

Weintraubengelée (Grape Jelly) werden wie Johannisbeergelée zubereitet.

Preißelbeersaft (Cranberry Juice). Recht reife Preißelbeeren werden gelesen, gewaschen, weich gekocht und in einen Geléesack geschüttet. Der durchgelaufene Saft wird vom Bodensatz abgegossen, zu $3\frac{1}{2}$ Quart Saft 1 Pfund Zucker genommen, aufs Feuer gesetzt und abgeschäumt; dann läßt man ihn abkühlen und füllt ihn in Flaschen.

In Essig und Zucker eingemachte Früchte.

Birnen in Essig und Zucker (Pickled Pears). Bartlett=Birnen oder eine andere aromatische Sorte werden geschält, und wenn sie groß sind, in Hälften geteilt und das Kernhaus herausgenommen. Kleinere Birnen läßt man ganz. Zu jedem Pfund Birnen nimmt man ½ Pfund Zucker, 1 Pint Weinessig und ½ Unze ganzen Zimmt, kocht dieses zusammen auf, legt die Birnen hinein und läßt sie darin kochen, aber nicht zu weich werden. Dann hebt man sie heraus, legt sie in Einmachgläser, kocht den Saft noch stark ein und gießt ihn, etwas abgekühlt, über die Birnen. Nach 6 Tagen kocht man den Saft nochmals auf.

Bisam=Melonen in Essig und Zucker (Pickled Musk Melons). Nicht zu große und nicht zu reife Melonen werden geschält, und wenn die Kerne und das Mark rein davon genommen sind, in passende Stücke geschnitten; diese legt man in eine Schüssel, gießt soviel guten Weinessig daran, bis die Melonen davon bedeckt sind, und stellt sie zugedeckt 1 Tag lang an einen kühlen Ort. Dann wird der Essig abgegossen und halb so viel Zucker, als die Melonen wiegen, mit dem Essig gekocht. Nachdem er abgeschäumt ist, wird ½ Unze in kleine Stücke gebrochener Zimmt und 10—12 Nelken dazu genommen, die Melonen darin halb weich ge=

kocht und dann in ein Geschirr umgeleert. Den andern Tag wird der Saft wieder abgegossen; wenn er kocht, werden die Melonen vollends vorsichtig weich gekocht, nach ihrem Erkalten in Töpfe oder Gläser gelegt, mit dem Saft begossen, gut zugebunden und an einem kühlen Orte aufbewahrt.

Wassermelonen (Water Melons) werden auf dieselbe Art wie Bisam-Melonen eingemacht, haben aber nicht den feinen Geschmack und Geruch wie die letzteren.

Pflaumen in Essig und Zucker (Pickled Prunes). 5 Pfund schöne ausgesuchte, reife Pflaumen oder Zwetschgen werden mit einem weichen Tuche abgerieben. 1 Quart Essig, 2¼ Pfund Zucker, etwas Zimmt und 8 Gewürznelken kocht man auf, legt nach und nach die Pflaumen in die gekochte Flüssigkeit, und sobald einige anfangen zu platzen, nimmt man nur diese heraus und legt sie in einen Einmachtopf oder Glas. Sind alle Pflaumen auf diese Art gar gekocht, so gießt man den heißen Saft darüber. 2 Tage nach einander kocht man den Saft wieder auf, gießt ihn über die Früchte, bindet den Topf gut zu und stellt ihn an einen luftigen Ort.

Senfbirnen (Mustard Pears). Die harten Winterbirnen eignen sich am besten dazu; sie werden ungeschält gewaschen, mit Wasser bedeckt und gekocht, bis sie sich durchstechen lassen. Ganz weich dürfen sie nicht werden. 1 Quart von der Brühe, worin die Birnen gekocht wurden, vermischt man mit 1 Tasse Essig, kocht die Flüssigkeit mit 1½ Pfund Zucker und 4 Unzen gemahlenem Senfmehl auf und läßt sie erkalten. Die Birnen, welche man indessen auf einem mit reinem Tuche bedeckten Tische hat abkühlen lassen, legt man in einen Steintopf, schüttet die kalte Senfbrühe darüber, beschwert sie mit einem kleinen Teller und bedeckt sie noch mit einem Senfbeutel. Bevor man die Birnen mit der Senfmischung übergießt, kann man mit einem spitzen Messer die Blüthen herausstechen. Mit Papier gut zugebunden, bewahrt man die Birnen an einem trockenen Orte auf.

Gemüse in Essig und Salz einzumachen.

Die Fässer oder Steintöpfe, worin das Gemüse aufbewahrt werden soll, müssen gut ausgescheuert, mit heißem Wasser ausgebrüht und an der Luft getrocknet werden. Benutzt man zum Kochen einen Kupferkessel, so lasse man das Gemüse nach dem Kochen unter keiner Bedingung in dem Kessel stehen, sondern nehme es sofort heraus, da sonst die Gefahr einer Vergiftung eintreten könnte. Das eingemachte Gemüse bedeckt man mit einem reinen Tuche und beschwert es mit einem Bretchen und einem Stein, damit stets Brühe über dem Gemüse steht. Etwa alle 2—3 Wochen reinigt man den inneren Rand der Fässer und spült das Tuch, Bret und Gewicht ab. Fehlt Brühe, so löst man Salz in kochendem Wasser auf und füllt es, nachdem es erkaltet ist, über das Gemüse, jedoch nehme man die oberste Schichte, die durch Trockenstehen vielleicht schon gelitten hat, vorher ab.

Salzgurken (Salt Pickles). Die Gurken werden über Nacht in Wasser gelegt, damit etwaiger Sand recht losweiche, dann bürstet man sie gut ab. In einem wohlgebrühten Fasse oder Steintopfe belege man den Boden dick mit Dill, etwas ganzem schwarzen Pfeffer, frischem Meerrettig in Stücke geschnitten, Senfsamen, etwas frischem grünen Pfeffer und, wenn möglich, einigen unreifen Weintrauben. Darüber kommt 1 Lage Gurken, dann wieder 1 Lage Gewürze und so fort, bis das Gefäß voll ist. Auf 5 Quart Wasser nimmt man 2—3 Handvoll Salz und knapp 1 Pint Essig, läßt die Flüssigkeit aufkochen und schüttet sie kochend über die Gurken. Es muß so viel sein, daß dieselben völlig bedeckt sind. Obenauf legt man noch 1 Lage Dill, bedeckt und beschwert das Ganze. Man hüte sich, Kirschen- oder Weintraubenblätter mit einzulegen, sie sind oft Schuld am Verderben der eingemachten Gurken.

Essiggurken (Vinegar Pickles). Hierzu wählt man kleine, fingerdicke, warzige Gurken. Man bürstet sie gut, dann läßt man sie in einer Salzlake, stark genug um ein Ei zu tragen, 24 Stunden liegen. Nachdem sie dann abgelaufen sind, legt man sie mit ebensolchen Zuthaten, wie oben angegeben, unter Hinzufügung von etwas Lorbeerblättern, Nelken und Fenchel in die Töpfe ein, so dicht wie möglich zusammen. Guter Weinessig, genug zum Ueberragen der Gurken, wird aufgekocht, heiß über die Gurken gegossen und 4—6 Tage darüber stehen gelassen. Nach dieser Zeit wird der Essig wieder aufgekocht, abgeschäumt und übergegossen. Nach dem Erkalten bindet man sie fest zu.

Senfgurken (Mustard Pickles). Völlig ausgewachsene gelbliche Gurken werden geschält und der Länge nach in 4—8 Theile gespalten. Sind sie sehr lang, so schneidet man sie auch noch einmal quer durch. Vorher schon, wenn sie erst in Hälften geschnitten sind, schabt man mit silbernem Löffel alles Weiche heraus, legt die Gurken auf eine große Porzellanplatte und bestreut sie stark mit Salz. So bleiben sie über Nacht stehen. Am anderen Tage trocknet man sie mit einem Tuche ab und legt sie in die Gläser oder Steintöpfe, dicht auf einander, ein. Zwischen jede Lage kommen kleine Quantitäten folgender Gewürze: Pfeffer, Nelken (die Köpfchen ausgebrochen, weil sie die Gurken fleckig machen würden), Lorbeerblätter, Meerrettig, Chalotten und reichlich Senfkörner. Nun kocht man besten Weinessig auf und gießt ihn kochend heiß über die Gurken. Damit die Gefäße nicht springen, ist es gut, wenn man sie vorher eine zeitlang Wasserdämpfen aussetzt. So bleiben nun die Gurken 3 Tage stehen, nach welcher Zeit der Essig abgegossen, aufgekocht, geschäumt und wiederum über die Gurken geschüttet wird. Nach dem Erkalten luftdicht verwahren.

Zuckergurken (Sugar Pickles). Junge, fleckenlose Gurken werden gut gereinigt, dann halb durchschnitten, das Mark herausgeschabt und mit wenig Salz einige Stunden stehen gelassen, worauf man sie gut abtrocknet. Wasser mit etwas Essig versetzt läßt man ins Kochen kommen, gibt die Gurken hinein, läßt sie ein wenig aufkochen und schüttet sie dann auf einen Durchschlag. Dann wird Weinessig mit Zucker aufgekocht (1 Pfund auf 1 Quart). Die Gurken werden schichtweise mit ganzem Zimmt und Nelken in Steintöpfe

eingelegt; der Essig wird kochend darüber gegossen oder man kann die Gurken auch einmal darin aufwallen lassen. Wenn Alles erkaltet ist, bindet man das Gefäß mit Papier zu.

Salzbohnen (Pickled Beans). Die Bohnen werden gewaschen, dann der Länge nach recht fein geschnitten, am besten mit einer kleinen Bohnenschneidemaschine, und mit Salz durchmengt (ungefähr 2 Handvoll auf jeden Eimer). So läßt man sie (nicht in Metall!) über Nacht stehen. Am andern Tag drückt man sie fest in ein wohlausgebrühtes Fäßchen oder einen großen Steintopf, läßt aber die über Nacht ausgezogene Brühe zurück. Zwischen die einzelnen Lagen kann man nochmals eine Prise Salz streuen, ferner wird Bohnenkraut dazwischen hineingelegt. Es ist besser, das Bohnenkraut straußweise zu benützen, anstatt die Blätter abzustreifen, weil man es dann einfach entfernen kann, und die Bohnen für die Tafel reiner aussehen. Obenauf kommt etwas mehr Salz, dann drückt man ein vierfach zusammengelegtes Tuch ringsum unter, legt einen Holz- oder Porzellandeckel auf und beschwert die Bohnen recht tüchtig, so daß sehr bald die Brühe übersteht. Es muß immer nachgesehen werden, daß sie nicht trocken liegen. Das Schleimige und Unreine, das sich nach oben zieht, muß beim jedesmaligen Herausnehmen von Bohnen sehr vorsichtig mit dem Tuche abgenommen und das letztere gut ausgewaschen werden. Diese Bohnen können dann in verschiedener Weise als Gemüse und auch zum Bohnensalat verwendet werden.

Sauerkraut (Sauerkraut). Zum Einmachen des Sauerkrautes eignet sich am besten ein Faß, in welchem Weißwein lagerte. Was für ein Faß aber auch genommen wird, immer muß es vor dem Gebrauch mit Sodawasser ausgebürstet, mit kochendem Wasser gebrüht und an der Luft getrocknet werden. Das Kraut muß fest und hart sein und muß bald nach dem Ernten verbraucht werden, da die Köpfe durch langes Liegen viel von ihrer Zartheit und an Saft verlieren, so daß das Kraut dann zähe und trocken wird. Der Strunk wird herausgeschnitten und dann das Kraut möglichst fein und langfaserig gehobelt, worauf es so lange mit Salz durchgeschüttelt wird, bis es sich feucht anfühlt; man muß sich hüten, zu viel Salz daran zu thun, ¼ Pfund genügt für 10—12 Köpfe. Zuviel Salz macht das Kraut hart. Der Boden des Fasses wird mit Salz

bestreut, dann drückt man das Kraut mit der flachen Hand ein. Man kann auch das Salz erst beim Einpressen zufügen, indem man es zwischen die Lagen streut. Als Zuthaten beim Einmachen des Krautes benutzt man Viertel saurer Aepfel, grüne Trauben, Wachholderkörner, Dill oder Kümmel. Doch kann man alle diese Zuthaten ebensogut beim Kochen hinzugeben oder ganz weglassen. Zuletzt belegt man die Oberfläche mit ganzen Krautblättern, legt einen Holzdeckel über und darauf einen schweren Stein (keinen Ziegelstein), so daß die Brühe über das Kraut treten kann, d. h. direct über die Krautblätter; unterhalb des Holzdeckels muß vorerst ein reines weißes Tuch übergelegt und ringsum untergestopft werden. Die Unreinlichkeiten, welche sich später durch die Gährung nach oben ziehen, werden sammt dem Tuche abgenommen. Nachdem der Rand, den dieselben innen am Faße bilden, gut mit einem Tuche abgewaschen und auch das Tuch gut gereinigt ist, wird das Kraut wieder wie vorher bedeckt und beschwert. Diese Procedur wird wiederholt, so oft dem Fasse eine Portion Kraut entnommen wird. Die richtige Zeit zum Einlegen des Sauerkrautes ist die zweite Hälfte des October. In 6 Wochen ist das Kraut fertig zum Gebrauch.

Blumenkohl in Essig (Pickled Cauliflower). Fester weißer Blumenkohl wird in zierliche Stückchen zerschnitten, abgeschält, in siedendem Salzwasser nicht zu weich gekocht und, wenn er gut abgelaufen, mit Meerrettig, Estragon, Lorbeerblättern und Pfefferkörnern in ein Einmachglas gelegt, mit Essig begossen und zugebunden.

Spargel in Essig (Pickled Asparagus) wird wie Blumenkohl zubereitet.

Perlzwiebeln in Essig (Small White Onions, Pickled). Man legt die kleinen Zwiebelchen 24 Stunden in kaltes Wasser, zieht sie dann wie Mandeln mit den Fingern ab, legt sie in Salzwasser, welches stark genug ist, ein Ei zu tragen, läßt sie 2 Tage darin liegen und schüttet sie zum Ablaufen auf ein Sieb. Dann bringt man guten Essig mit einigen weißen Pfefferkörnern zum Kochen, läßt die Zwiebelchen darin ziemlich weich kochen, nimmt sie mit dem Schaumlöffel heraus, schüttet sie in Gläser oder einen Steintopf ein, wobei man nach Belieben noch Estragon, Ingwer oder Meerrettigstückchen dazwischen legen kann, gießt den Essig darüber und

bindet mit Papier zu. Die Perlzwiebeln dienen als Beilage zu Suppenfleisch und Hammelsbraten; auch eine Stunde in Hammel- oder Rindfleisch-Ragout gekocht, geben sie demselben einen würzigen Geschmack. Beim Anrichten legt man sie wie aneinandergereiht an den Rand der Schüssel.

Tomato Catsup. Aller Catsup muß in einem glasirten Topfe gekocht und in Gläsern oder Steintöpfen aufbewahrt werden. Zeigen sich im Catsup weiße Flecken, so ist er verdorben und ungenießbar. Vor zu vielem Gebrauch des Catsup ist zu warnen; Kindern ist der Genuß desselben nicht zu gestatten und selbst Erwachsene sollten hierin mäßig sein. Man nimmt 1 Peck Tomaten, schneidet die Stielenden aus, wäscht sie und kocht sie in einem Granittopfe recht weich; nach dem Erkalten drückt man sie durch einen Durchschlag oder Sieb. Dann setzt man sie wieder auf das Feuer, fügt je 1 Eßlöffel Salz, gemahlenen schwarzen Pfeffer, gestoßene Nelken, Selleriesamen (in einem Muslinsäckchen), 1 Theelöffel Cayennepfeffer, sowie 2 Unzen Senfmehl hinzu und kocht 6 Stunden unter öfterem Umrühren; in der letzten Stunde muß fortwährend gerührt werden. Vor dem Erkalten setzt man noch 1 Pint guten Essig dazu und nimmt den Selleriesamen heraus; nach dem Erkalten wird der Catsup in Flaschen gefüllt, verkorkt und versiegelt an einem dunklen Orte aufbewahrt. 1 Peck Tomaten gibt 4—5 Quart Catsup.

Tomatenbeiguß (Tomato Sauce). Vollreife Tomaten werden gewaschen, klein zerschnitten und in einem glasirten Topfe auf ein mäßiges Feuer gebracht. Sobald die Masse durchwärmt ist, kann man einen Durchschlag oben aufdrücken und aus diesem das sich ansammelnde Wasser schöpfen. Sind die Früchte weich gekocht, so rührt man sie durch ein Drahtsieb und entfernt alle Schalen und Kerne. Das gewonnene Mus kocht man langsam zu einer sämigen Beschaffenheit, ohne dasselbe anbrennen zu lassen, füllt die Masse heiß in Flaschen, die man sofort gut verkorkt und an einem dunklen Orte aufbewahrt. Dieser dünne, reine Tomatensaft ist sehr wohlschmeckend und empfehlenswerther, als der stark gewürzte Catsup.

Chilenischer Beiguß (Chili Sauce). 18 reife, geschälte Tomaten schneidet man nebst 1 grünen Pfefferschote sehr fein, ebenso 1 Zwiebel, fügt 1 Löffel Salz, 1 Tasse Zucker, 2 Tassen guten

Essig und 2 Löffel gemahlenes, gemischtes Gewürz (allspice) hinzu, kocht dies 2—3 Stunden, schlägt es durch und füllt in Flaschen.

Champignonzucht im Pferdestalle oder Keller. Man füllt 36 Zoll lange, 12 Zoll breite und halb so hohe Kasten mit einer guten, durcheinander gearbeiteten Mischung fetter Lauberde und einem verrodeten Pferdemist, beides zu gleichen Theilen, breitet in die Mitte der Erdmischung eine Lage Champignonbrut, setzt die Kasten auf ein Lattengestell und zieht einen Vorhang von oben bis unten davor, um das Licht, welches die Entwicklung der Pilze stört, abzuhalten, dagegen die ammoniakalische Atmosphäre des Pferdestalles auf die Champignons einwirken zu lassen. Die Erde wird so oft es nöthig ist mit lauwarmem Wasser angefeuchtet. Nach 6—8 Wochen kann man frische Champignons ernten. Beim Abnehmen derselben ist Vorsicht nöthig, damit die kleinen, sie umgebenden nicht zerstört werden, man reiße sie deshalb nicht heraus, sondern schneide sie ab. Die abgeschnittenen Pilze sollten sobald als möglich verwendet werden, da sie bald verderben.

Champignons in Essig (Mushrooms in Vinegar). Die kleinen Champignons werden gewaschen, der Stiel entfernt, mit etwas Salz bestreut und einige Minuten hingestellt. Dann kocht man entsprechend viel Weinessig mit 1 oder 2 Lorbeerblättern, 1 Theelöffel Pfefferkörner und etwas Muskatblüthe. Wenn Alles kocht, gibt man die Champignons in den Essig, läßt sie darin aufwallen, füllt sie in ein Glas und läßt den Essig noch 10 Minuten kochen. Hierauf gießt man denselben abgekühlt über die Champignons und bindet das Glas fest zu. Diese Pilze schmecken sehr gut, besonders zu Schweinebraten und Beefsteaks.

Champignonpulver (Dried Mushrooms). Die gereinigten, zerschnittenen Champignons werden langsam auf dem Ofen getrocknet, sehr fein gestoßen, mit etwas Salz, Pfeffer und Ingwer vermischt, in Blechbüchsen aufbewahrt und zu Ragouts, Saucen, Geflügelfüllsel, Suppen und Gemüse verwendet.



Der Einkauf von Lebensmitteln.

Um gut und doch sparsam zu kochen, ist es nothwendig, daß die dazu verwendeten Lebensmittel frisch und von der Hausfrau selbst ausgewählt werden. Der Verkäufer, welcher den sicheren Blick der Hausfrau erkannt hat, wird es nicht wagen, Minderwerthiges zu verkaufen oder in das Haus zu senden. Der Scharfblick und die Kenntniß beim Einkaufen wird nur durch Uebung entwickelt, und deshalb wird Jedermann, der Fische, Gemüse u. s. w. früh einkauft, auch bessere und frischere Waare erhalten, als die spät, oder durch Andere einkaufende Dame.

Obgleich auf S. 13 dieses Buches unter „Nahrungsmittel und Speisezusätze", sowie auch in den Vorbemerkungen zu jedem Abschnitte über den Werth des zu verwendenden Rohmaterials wissenswerthe Belehrung gegeben, so ist es doch nothwendig, darauf hinzuweisen, daß beim Einkauf der Lebensmittel das Billigste nicht das Vortheilhafteste, sondern sehr oft das Theuerste und Unvortheilhafteste ist, besonders auch insofern, als es der Gesundheit Schaden bringen kann.

Gutes Rindfleisch muß eine frische, lebhaft rothe Farbe und weißes Fett haben. Ist das Fleisch zu hell, dann ist es für den Gebrauch zu jung, hat es seinen Glanz verloren, sieht trockener aus

und hat mehr gelbliches Fett, so ist es alt, zäh und trocken. Solches Fleisch schrumpft dann beim Kochen zusammen, wird faserig und geschmacklos.

Kalbfleisch muß recht hell aussehen und eine saftige, zarte Faser haben. Ein Fingerdruck darauf darf sich nur langsam wieder heben.

Hammelfleisch muß feinfaserig und von lebhaft rother Farbe sein. Auch hier bezeichnet das Fett durch seine Farbe das Alter des Fleisches. Es ist weiß, so lange letzteres jung, und gelb, wenn es alt ist.

Gänse sollen Schnabel und Füße glatt und von hellgelber Farbe haben und müssen dieselben sich biegen lassen. Das Fleisch der **geschlachteten** Gans muß weiß und klar sein und darf keine dunklen Flecken aufweisen; dies ist zwar nicht ein jedesmaliges Merkmal eines natürlichen Todes, **kann** es unter Umständen aber sein.

Truthähne haben viele Merkmale mit den Gänsen gemein; bei solchen guter Sorte müssen die Beine schwarz, der Kamm von lebhafter Farbe, die Zehen, der Schnabel und die Spitze des Brustknochens biegsam sein.

Bei **Enten** und **Hühnern** gelten die meisten der angeführten Kennzeichen. Kauft man Hühner geschlachtet, so darf man sie nicht nehmen, wenn der Leib aufgetrieben oder schwärzlich aussieht, wenn der Kopf geschwollen oder der Kamm entweder blaß, oder schwärzlich ist. Es ist dann Gefahr vorhanden, daß die Thiere krank gewesen und, um ihren Verlust zu verhüten, schnell abgeschlachtet worden sind.

Junge Tauben haben einen zarten gelben Flaum um den Kopf. Letzterer ist kleiner und der Schnabel dicker, als bei alten Tauben. Auch ist die Haut der jungen Tauben viel weißer, als bei alten. Man erkennt die alten Tauben an den dunkeln, rothen Füßen.

Schinken müssen äußerlich fett und von braungelber Farbe sein, innen ist guter Schinken von schöner rother Farbe, fein- und zartgefasert, aber fest, während das Fett klar weiß und ebenfalls fest ist. Auch sollte man nicht solche mit zu dicker, rauher Schwarte wählen. Ein spitzes Messer, bis an den Knochen in den Schinken gestoßen, darf nach dem Herausziehen nicht dumpfig, schimmelig oder ranzig riechen.

Wurst darf keinenfalls genossen werden, wenn einzelne Fettgrieven grünlich oder gelb aussehen oder das Innere der angeschnittenen Wurst längliche, mitunter auch runde, weiße Fädchen zeigen, die nichts Anderes als Pilzsporen sind, welche, in den menschlichen Organismus gelangt, Veranlassung zu bösartigen Krankheiten werden können. Eine zwar nicht schädliche, aber betrügerische Absicht liegt zu Grunde, wo z. B. in Bratwürsten Wasser in die Fülle gemengt ist, weil dadurch das Gewicht vermehrt und für Wasser ein Betrag gezahlt wird, welchen nur die Wurst selbst werth ist.

Schweineschmalz wird sehr viel mit Wasser versetzt und des besseren Aussehens wegen wird ihm oft ein Zusatz von Paraffin gegeben; man kann aber derartig zugestutzte Waare erkennen, sie besitzt ein klares, durchsichtig-weißes Ansehen, welches man dem selbstausgelassenen Schmalz niemals geben kann. Am sichersten geht man deshalb und am genauesten hat man den Werth seines Geldes, wenn man es selbst ausbrat.

Fische darf man während der Laichzeit nicht genießen. Das Fleisch der Seefische ist nahrhafter, als das der Süßwasserfische, doch des großen Fettgehaltes wegen schwerer verdaulich. Fische mit schleimigem Fleisch sind schlecht; ferner achte man darauf, solche von mittlerer Größe zu kaufen. Ein Hecht ist am werthvollsten, wenn er nicht mehr als 4 Pfund Gewicht hat. Alle Fische, selbst die kleinen Sorten, müssen ausgenommen werden, da sie fast alle Eingeweidewürmer haben.

Austern sollte man in den Sommermonaten nicht genießen, da dieselben sich während dieser Zeit in einem gewissen Krankheitszustande befinden und einen unangenehmen Geschmack haben. Sichere Zeichen, daß die Auster nicht gesund, sind: wenn das Fleisch locker in der Schale schlottert, eine bläuliche Farbe hat und von einem weißen, milchigen Saft umgeben ist. Es ist eine alte Regel, daß die Austern nur in den Monaten mit dem Buchstaben **r** gut und schmackhaft sind.

Butter prüft man auf ihre Reinheit, indem man sie auf ein Stückchen weißes Papier streicht, dies zusammenrollt und anzündet. Reine Butter verbreitet dabei einen gar nicht unangenehmen Geruch, während bei gefälschtem Artikel der Dunst ein widerwärtiger ist, wie verbrannter Talg.

Beim Einkauf von **Käse** sollte man sich, namentlich wenn es sich um die deutschen und französischen Sorten handelt, niemals verleiten lassen, weichen, dem Verfließen nahen zu kaufen, trotzdem, namentlich bei manchen Herren, eine vorgefaßte Meinung herrscht, daß er dann erst recht gut sei. Ist er aber nicht absolut rein, so bilden sich gerade in der Periode, da die Fäulniß eintritt, Substanzen, die äußerst gesundheitsschädlich wirken können, da der eine oder andere mit dem legitimen Rohmaterial gemischte Artikel eine Zersetzung nicht erträgt, ohne schädlich für den Genießenden zu werden. Es gibt sogar ein Gift, das man Käsegift nennt und das in Wesen und Wirkung dem Wurstgift ähnelt. Der gute Käse europäischer Fabrikation muß sich glatt und weich schneiden, ähnlich der Butter, nur eben so viel verschieden, wie es seinem Wesen nach unvermeidlich ist, aber er darf nicht krümelig und trocken, oder mit Klümpchen und Bröckchen untermischt sein. Schweizerkäse muß stark löcherig und in den Röhren feucht sein, er muß angenehm und nicht — wie man ihn hier zuweilen in Groceries findet — widerlich riechen. Jedenfalls erkennt man den gefälschten Käse irgend welcher Fabrikation weit besser im frischen oder mittelreifen Zustande, als dann, wenn er bereits überreif ist.

Wie große Annehmlichkeiten die **Conserven** auch bieten, so muß man bei ihrem Genuß doch vorsichtig sein, da durch das Löthmetall, sowie das Löthwasser der Inhalt der Blechkannen verdorben werden kann. Zeigt die **Innenseite** einer Büchse schwarze, angefressene Stellen, so wirft man sie mitsammt dem Inhalt fort. Fischconserven müssen sofort gegessen werden. Im Sommer verderben sie an der Luft schon nach einigen Stunden. Hat man Corned beef oder Sardinen, so muß die Büchse mit Fett bezw. mit Oel vollgefüllt sein. Schwimmt der Inhalt nicht völlig in Fett oder bemerkt man einen ranzigen Geruch, so muß man Büchse mit Inhalt fortwerfen.

Resterküche.

Praktische Verwerthung von Speiseresten und von scheinbar unbedeutenden Dingen.

In einem wohlgeordneten Haushalte darf kein **Brotrest** fortgeworfen werden; sorgsam gesammelt geben solche Reste schmackhafte Brotsuppen, Brotpuddings und Füllsel.

Auch das Wasser, worin **Blumenkohl** und **Spargel** gekocht wurden, darf niemals weggegossen werden; mit etwas Butter, Mehl und 1 Ei abgezogen gibt es eine gute Suppe. Man darf das Wasser aber nicht länger als 2 Tage aufheben, da es andernfalls verderben würde.

Aus **Gemüseresten** lassen sich Suppen herstellen, ganz besonders gibt **Welschkohl** (Wirsing) eine schöne Suppe. Man kocht ihn mit etwas Wurzelwerk, verdickt, wenn nöthig, noch mit etwas Butter und Mehl und servirt geröstete Semmelscheibchen dazu. Aus übriggebliebenen **Erbsen, Linsen** und **Bohnen**, gut durchgeschlagen und mit etwas gesalzenem Wasser aufgekocht, kann man kräftige Suppen herstellen, zu welchen man geröstete Brotwürfel reicht. Uebriggebliebener **Grünkohl, Weißkohl, gelbe Rüben** und **Sauerkraut** lassen sich sehr gut aufwärmen und geben mit einer passenden Fleischspeise wieder eine Mahlzeit. **Spinat** wärme man recht vorsichtig, garnire denselben mit Eierscheiben und reiche Schinken oder kaltes Fleisch dazu. Hat man **Spargel** übrig behalten, der nur im Salzwasser gekocht war, so bereitet man daraus mit Essig, Oel, Pfeffer, etwas geriebener Zwiebel, 1 Prise Zucker und etwas Salz eine Sauce, gießt dieselbe über den kalten Spargel und gibt Cotelets, Fricadellen oder gewärmten Braten dazu.

Die sauber geputzten und abgewaschenen **Strünke von Kopfsalat, Blumen-, Weiß-, Roth-, Welschkohl** oder **Wirsing** u. s. w. geben ein wohlschmeckendes, dem Spargel ähnliches Gericht, wenn man sie in kleine Stücke schneidet, recht weich kocht und wie Spargel

zubereitet, oder zu anderen Gemüsen oder Suppen mitverwendet. Die verlesenen und reingewaschenen **Radieschenblätter** dienen zur Herstellung eines würzigen Gemüses, welches man ebenso wie Spinat zubereitet. Auch kann man sie, fein gewiegt, zu Kartoffelstückchen oder zum Butterbrote geben.

Die **Schalen des Spargels** und die **Hülsen der Schoten** werfe man niemals fort, sondern trockne sie, um sie im Winter als Würze an Suppen zu benutzen.

Von **Geflügelresten** lassen sich vorzügliche Suppen kochen, indem man die Knochen mit einigen hartgekochten Eiern im Mörser zerstößt, 1 feingeschnittene Zwiebel in etwas Butter dämpft, das Gestoßene und ein Stückchen Weißbrot hinzufügt, mit Fleischbrühe oder Wasser auffüllt, einmal aufkochen läßt, durch ein feines Sieb gießt und über geröstetes Weißbrot anrichtet.

Reste von Pfannkuchen, Bratwurst, geräucherter Wurst und **Schweinefleisch** geben, in passende Stückchen geschnitten, gute Einlagen in Suppen, namentlich in Fleischextractsuppe.

Fischreste geben, nachdem das Fleisch von den Gräten gelöst ist, einen guten Fischsalat. Man mischt Essig, Oel, Pfeffer, gehackte Zwiebeln und etwas Salz zusammen, gibt dasselbe über das Fischfleisch und servirt es zum Abendessen. Ein sehr schmackhaftes Gericht geben Fischreste mit übriggebliebenem Sauerkraut. Man verrührt 3 Eier mit ½ Tasse sauren Rahm und mischt die größere Hälfte davon mittelst einer Gabel unter das Sauerkraut, welches, wenn etwa frisch bereitet, durch und durch kalt sein muß, sonst gerinnt es. Die Fischreste werden entgrätet und, falls gebraten, auch enthäutet und in schöne Stückchen zerlegt. Dann bestreicht man eine Form mit Butter, bestreut sie mit gesiebtem Weißbrot, legt die größere Hälfte des Sauerkrautes hinein, den Fisch darauf und auf diesen etwas Butter, Salz, Pfeffer und das übrige Sauerkraut, gießt den Rest der Rahm- und Eiermasse darüber, überstreut sie mit gesiebtem Weißbrot, belegt sie mit einigen Butterstückchen, läßt das Ganze im Backofen oben schön gelb werden und servirt es in der Form. Man kann anstatt des Fisches auch Wildbratenreste oder solche von Gans und Ente zu diesem Gericht verwenden.

Selbst **das Wasser, worin Klöße gekocht wurden, gibt, mit**

Ei abgezogen oder mit etwas Butter und feinem Gries aufgekocht, eine schmackhafte Abendsuppe.

Ueber die Verwendung von **Fleischresten** geben S. 148 u. f. f. eine Anzahl von Recepten.

Uebriggebliebene **Salzkartoffeln** werden entweder mit Speck oder Butter gebraten, oder man dämpft sie unter Hinzufügung von Bratensauce; auch werden dieselben zu Kartoffelklößen, Puddings, Pfannkuchen, Kartoffeltorte oder Kuchen verwendet. **Kartoffelbrei** kann man zur Suppe oder als Kartoffelbällchen verwenden.

Reste von **Milchreis** kann man zu Reiscotelets verwenden, indem man sie in Ei und Semmel wendet oder mit gekochter Milch als Vorspeise servirt.

Puddingreste werden, nachdem sie zuvor in Scheiben geschnitten sind, kalt mit einer Fruchtsauce servirt. Reispudding wendet man in Ei und Semmel und bratet denselben wie Arme Ritter. Mit übriggebliebenen **Klößen** verfährt man ebenso.

Compot hebt man in einer Glas- oder Compotschüssel sorgfältig auf, um dasselbe am nächsten Tage wieder serviren zu können. Auch kann man **Compotreste** zu Puddings, Pfannkuchen und Omeletten verwenden.

Uebriggebliebene **Kraftsaucen** geben eine gute Suppe, wenn man Suppenkraut darin kocht und etwas Gries und gehackte Petersilie beifügt.

Apfelschalen trocknet man und verwendet sie zur Bereitung des schmackhaften Apfelschalenthees für Kranke und Gesunde. Frische oder getrocknete **Apfelsinenschalen** kann man in kleinen Quantitäten mit Pflaumen, Birnen, Apfelstücken und anderem Obst zusammen kochen, welche dadurch einen würzigen Geschmack erhalten.

Abgebrühte **Theeblätter** benutzt man zum Bestreuen der Teppiche, damit es beim Kehren und Reinigen derselben nicht so staubt.

Eine verständige, sparsame Hausfrau läßt Nichts verderben und findet für jede Kleinigkeit eine Verwendung, zu ihrer und des Hausherrn Genugthuung; denn

„Spare in der Zeit, so hast du in der Noth.“



Das Decken der Tafel und Anrichten der Speisen.

Ein hübsch gedeckter Tisch erfreut und gefällt Jedermann, und aus der Sorgfalt, welche darauf verwendet wird, schließt man auch auf die Sorgfalt in der Küche.

Den einfachen Familientisch versieht man meist nur mit den nothwendigen Dingen, jedoch sind einige Blumen oder ein Körbchen mit Obst ein dem Auge wohlthuender, leicht zu beschaffender Schmuck. Untersetzer für heiße Schüsseln, Pfeffer- und Salzgefäße, Gestell mit Essig und Oel, sowie ein Brotkörbchen füllen den inneren Raum des Tisches. Ziemlich nahe am Rande des Tisches werden flache Teller aufgestellt, und hat man Gäste, gibt man mindestens 2 Fuß Zwischenraum, da es sehr lästig ist, beim Essen eingezwängt zu sitzen. Die Servietten legt man, dreieckig gefaltet, auf den Teller, Löffel und Messer (mit der Scheide nach innen) rechts und die Gabel auf die linke Seite des Tellers. Für den täglichen Gebrauch ist weißes Porzellan oder Steingutgeschirr von einfacher Form am vortheilhaf-

testen, weil fehlende Stücke leicht zu ersetzen sind. Bei festlichen Gelegenheiten wählt man immer eine neue oder frisch gewaschene Tafeldecke. Hat man eine Torte als Nachtisch, so stellt man diese als Verzierung in die Mitte der Tafel. Braten und Geflügel legt man stets mit der schönsten Seite nach oben. Gemüse und breiartige Speisen müssen schön glatt gestrichen sein und nie darf eine Schüssel zu voll gemacht werden. Eine Hauptsache beim Anrichten ist jedoch das Verzieren der Schüsseln, was ungemein viel zur Erhöhung des appetitlichen Aussehens beiträgt. So garnirt man Fische und kalte Fleischspeisen mit frischer Petersilie, Citronenscheiben, Capern und harten Eiern, die Gemüse mit Würstchen und Zungenschnitten, Spinat und Linsen mit Spiegeleiern, Salat mit harten Eiern. Rindfleisch, auch Schinken, wird mit Petersilie oder geriebenem Meerrettig garnirt, gedämpftes Fleisch mit Citronenscheiben und Capern, ebenso die Ragouts. Die Braten kommen am besten schon tranchirt auf den Tisch und werden entweder nach dem Zerschneiden wieder in ihrer vorigen Gestalt zusammengelegt oder die Scheiben kranzförmig auf der Schüssel angerichtet. Cotelets richtet man kranzförmig mit der dünnen Seite nach innen an. Rindsfleisch übergießt man vor dem Serviren mit etwas Fleischbrühe und garnirt es mit Petersilie, Möhrenscheiben oder Rosen von Radieschen. Zur Herstellung der letzteren hält man das Radieschen an den Blättern fest, während man die Schale mit einem scharfen Messer von der Wurzel nach den Blättern zu in gleichmäßigen Streifen herunterschält, doch ohne sie ganz loszutrennen. Dann legt man die Radieschen einige Stunden in frisches Wasser, wonach die Streifen etwas abstehen, welche, nachdem sie an der Spitze gerundet worden, der Frucht ein blumenhaftes Aussehen geben. Kartoffelbrei wird mit würflig geschnittenem, gebratenen Speck, braungebratenen Zwiebeln, oder blos mit brauner Butter angerichtet, indem man mit einem Löffel kleine Vertiefungen in den Brei drückt und die Butter hineingießt. Das Obst wird auf Weinblättern, Epheu oder Tannengrün auf Dessertellern geordnet, wenn nicht in einer Fruchtschale.

Krankenkost.

Ueberaus wichtig ist es, in Krankheitsfällen Bescheid zu wissen, welche Diät die angemessene sei, da die Pflegerin dadurch oft mehr hilft, als der Arzt mit Medicamenten, denn durch Diätfehler ist das Werk des sorgsamsten Arztes schon oft zerstört worden. Die verschiedenen Krankheitszustände bedingen auch eine verschiedene Diät; nachstehend sind für die am häufigsten vorkommenden Fälle geeignete Speisen und Getränke angegeben.

1. Für **Fieberkranke**. Bei diesen sorge man vor Allem, daß der Durst gestillt werde. Durch die Fieberhitze wird dem Körper eine Menge Flüssigkeit entzogen, welche ersetzt werden muß. Man gebe frisches, kaltes Wasser, Brotwasser und Citronenlimonade, unter Umständen noch mit etwas Eis versetzt, so oft der Kranke danach verlangt. Als Nahrung gebe man außer Brot- und Semmelsuppen eine Suppe mit saurer Sahne (zerkochte Semmel mit saurer Sahne zusammengerührt), ferner Obstsuppen, jeoch ohne Wein und Gewürz, keinesfalls Fleischbrühe. Sobald feste Nahrung erlaubt ist, kann man ein Stück einfach abgekochten, erkalteten Fisch mit Citronenscheibchen, auch Kalbs- oder Schweinsfüße und Kalbskopf, etwas säuerlich gekocht, geben. Wenig bekannt als Fieberspeise ist mageres Pökelfleisch, dessen Salzgehalt ebenfalls kühlend wirkt.

2. Für **Masernkranke**. Wenn die Krankheit ohne besondere Zwischenfälle verläuft, also nicht über die Fiebererscheinungen hinausgeht, so sind die unter 1 angeführten Speisen und Getränke zu geben. Tritt Halsentzündung ein, so lasse man mit Lindenblüthen- oder Malventhee gurgeln, gebe zum Frühstück (besonders bei Heiserkeit) Milch mit Selterswasser, mittags Wassersuppe und Compot, später etwas mageren Speck mit Brot, und abends Milchsuppe oder Griesbrei.

3. Für **Scharlachkranke**. Bei regelmäßigem Verlauf des Scharlachs mit geringen Halsbeschwerden wird folgende Diät empfoh-

len: Kinder bekommen in der ersten Zeit 3mal täglich dünne Milchsuppen, oder Milch mit Selterswasser, als Getränk reichlich frisches Wasser, zur Abwechselung einmal Limonade. Aelteren Kranken gebe man 2mal täglich dünne Fleischbrühe, nur mäßig warm, dazwischen Compot von säuerlichen Früchten mit wenig Zucker. Ist die Krankheit gebrochen und das Fieber verschwunden, so muß die Nahrung kräftig sein, gutes, schnellgebratenes Beefsteak, Roastbeef und gebratenes mageres Hammelfleisch. Halsschmerzen werden durch Eisstückchen, die der Kranke in den Mund nimmt, gemildert, bei brandigen Halsentzündungen oder Diphtheritis lasse man alle 15 Minuten mit herbem Rothwein gurgeln. Für diese, wie für alle anderen Kranken gilt als Regel: ein kühles Bett (keine Federdecken), gut gelüftetes, nur mäßig warmes Zimmer und reichlich frische Wäsche.

4. Für **Gichtkranke**. Diese müssen alle kräftigen Fleischsorten, Hülsenfrüchte, Kartoffeln, Eier, Käse, Salate und saure Speisen, sowie Kaffee, Thee, Bier, Wein und Branntwein meiden. Erlaubt sind leichte Fleischsuppen mit Einlagen von Gemüse; sowie Fische, Kalbfleisch, junges Geflügel, süßes Obst und reichliches Wassertrinken.

5. Für **Vollblütige**. Kräftige Fleischkost ist zu vermeiden. Erlaubt sind alle Gemüse mit Ausnahme von Kartoffeln und Hülsenfrüchten, ferner Pflanzen- und Fischsalate, Kalbfleisch, gedämpftes junges Geflügel, frische Obstkuchen, Melonen, Ananas, Orangen, Aepfel, Birnen, sowie sämmtliches Stein- und Beerenobst und als Getränk leichtes Bier, leichter Weißwein (beide aber nur mäßig genossen) und frisches Wasser.

6. Für **Blutarme** (Bleichsüchtige). Für diese leider sehr verbreitete Krankheit sucht man oft Heilung beim Arzt, während man durch angemessene Diät ganz überraschende Erfolge erzielen kann. Der Grund der Bleichsucht ist im Mangel an gutem Blut zu suchen, d. h. die Bestandtheile des Blutes stehen nicht im normalen Verhältnisse zu einander; es muß daher die Zusammenstellung der Speisen eine derartige sein, daß die Fehler in der Blutbildung ausgeglichen werden. Die besten Suppen sind aus kräftiger, gut entfetteter Fleischbrühe und aus Hülsenfrüchten herzustellen. Milch- und Mehlsuppen bilden nur Fett, sind deshalb für Blutarme ohne Werth. Die hauptsächlichste Nahrung sollte Fleisch sein, und zwar dunkles Fleisch, d. h. Rind-, Hammel- und Wildfleisch. Scheiben von einer

abgelegenen Hammelkeule, wie Beefsteak zubereitet, sind vorzüglich. Von Gemüsen ist nur Spinat und von Getränken Chocolade und vor Allem Milch zu empfehlen. Kaffee und Thee nur in sehr geringen Quantitäten. Von guter Wirkung ist auch reines, malzreiches Bier, während alle alkoholischen Getränke, wie Wein und Branntwein, durchaus verboten sind.

7. Für an **Diarrhöe Leidende**. Bei dieser Krankheit tritt meist eine Erschlaffung in der Verdauung ein, die gefährlich werden kann. Kindern gebe man dagegen meist Suppen von Gerstenschleim, Reis, Mehl, kräftige Fleischbrühen mit Einlage von gebratenem Fleisch, gerösteter Semmel, Reis, Gries und Graupen, sowie Chocolade, entölten Cacao in Milch oder Wasser gekocht, wenig gesüßt, Zwieback statt jedes anderen Brotes. Erwachsenen gibt man außer den genannten Speisen schwarzen Thee mit Rum oder Rothwein, als kaltes Getränk Wasser in kleinen Schlücken, Mandelmilch und Reiswasser. Von Fleischspeisen besonders gebratenes Rindfleisch, Beefsteak, Hühner und Tauben; dagegen ist Kalbfleisch zu vermeiden.

8. Für **Wöchnerinnen**. Auch kräftige und gesunde Frauen müssen sich in den ersten 3 Tagen mit Wassersuppen begnügen, danach kann die Nahrung etwas kräftiger werden, sobald kein Fieber vorhanden ist. Als erste Fleischspeise gibt man gern nach 6 Tagen ein gekochtes Kalbsbrößchen oder eine Taube, und nachher mageren Hammel- oder Rinderbraten. Alle fetten, schwer verdaulichen oder stark gewürzten Speisen, wie Gänse- und Schweinefleisch, Kohl, fette Eier- und Mehlspeisen sind schädlich. Passende Getränke sind Milch, Lindenblüthenthee, später ein Glas reines, malzreiches Bier; letzteres ist überhaupt stillenden Frauen ebenso sehr zu empfehlen, wie leichter Kaffee mit viel Milch. In den ersten Tagen genieße man kein frisches Gebäck, alle säuerlichen Speisen und Getränke müssen wegfallen. Wenn sich Verstopfung zeigt, ist zum Mittagessen Apfelcompot empfehlenswerth.

9. Für **Neugeborene**. Die naturgemäße Nahrung für ein neugeborenes Kind ist die Muttermilch; es dürfen aber nur gesunde Frauen stillen, andernfalls gedeihen die Kinder nicht, und ist es dann vorzuziehen, zu einem anderen Nährmittel zu greifen. Das Beste nächst der Muttermilch ist Kuhmilch. Reine Kuhmilch ist jedoch für Neugeborene zu schwer, sie muß deshalb mit abgekochtem

Wasser, dem man ein wenig Zucker zusetzt, verdünnt werden, und zwar gibt man in den ersten 4 Wochen $\frac{2}{3}$ Wasser zu $\frac{1}{3}$ Milch, in den nächsten 6—8 Wochen $\frac{1}{2}$ Wasser und $\frac{1}{2}$ Milch, bis zum 6. Monat $\frac{1}{3}$ Wasser und $\frac{2}{3}$ Milch, und von da an unverdünnte Milch. Kinder, welche im Herbst oder Winter geboren wurden, gedeihen bei dieser Nahrung meist sehr gut, vorausgesetzt, daß stets bei der Zubereitung die peinlichste Sorgfalt und Sauberkeit beobachtet wurde. Sauger (nipples) und Flaschen müssen zweifach vorhanden sein, damit sie genügend wässern können, Reste dürfen nicht aufgewärmt werden, da die gesüßte Milch leicht sauer wird; auch muß man, wenn das Kind dabei einschläft, die Flasche wieder in heißes Wasser stellen, damit es ja keine kalte Milch bekommt. In den ersten 3 Monaten gebe man dem Kinde alle 2 Stunden zu trinken, später alle 3 Stunden. Sollte diese Nahrung dem Kinde nicht bekommen, was sich durch Erbrechen, später durch Diarrhöe zeigt, so versuche man zuerst, die Milch mit Haferschleim statt mit Wasser zu verdünnen, oder abwechselnd reinen Haferschleim zu geben. Rhabarbersaft in geringer Menge, $\frac{1}{2}$ Theelöffel voll, thut oft gute Dienste, um unverdaute Stoffe aus dem Magen zu befördern. Tritt Verstopfung ein, so kann man 1 Kaffeelöffel davon geben; er ist ganz unschädlich. Da der Saft bald verdirbt, thut man wohl, ihn da, wo er nicht leicht zu beschaffen ist, selbst zu bereiten. 1 Kaffeelöffel Rhabarberpulver wird mit 1 kleinen Tasse Wasser und 1 Löffel Zucker solange gekocht, bis das Ganze ein dicker Saft ist, den man (so man hat) mit 1 Löffel Madeira verdünnt. Sollte sich der Zustand des Kindes nicht bessern, so muß man die Milch ganz weglassen und zu einer anderen Nahrung greifen. Darunter sind, unter anderen Kindernährmitteln, als erprobt zu empfehlen das Nestle'sche Kindermehl und die Liebig'sche Kindersuppe. Jedenfalls sollte der Versuch damit nicht zu lange andauern, und wenn die Ernährung sich nicht sofort bessert, so gebe man dem Kinde gequirltes Eiweiß mit Wasser verdünnt, mit einem Zusatze von condensirter Milch. Feste Nahrung sollten Kinder im ersten Lebensjahre nicht bekommen, überhaupt müssen sie nur allmählich daran gewöhnt werden; es ist eine Thorheit, wenn Mütter stolz darauf sind, daß ihre 6 Monate alten Kinder schon „Alles mitessen".

Einige Hausmittel

bei Unfällen, welche in der Küche vorkommen können.

Auch die Hausfrau ist bei dem Kochen, Waschen und Reinmachen verschiedenen Unfällen, wie Verbrennen, Quetschen u. s. w. ausgesetzt, ärztliche Hülfe ist nicht immer zur Hand, die kostbare Zeit, während welcher Hülfe geleistet werden könnte, geht verloren und die Verletzte oder Erkrankte ist rathlos. Um aller Quacksalberei vorzubeugen, beachte man die nachfolgenden Vorschriften.

Unter **Nagelgeschwür, böser Finger** oder **Fingerwurm** versteht man eine schmerzhafte Entzündung, welche meist von einer unbeachteten, kleinen Entzündung ausgehend ihren Sitz in der Nähe des Fingernagels hat. Ist nur Röthung vorhanden, so suche man die Entzündung durch kalte Umschläge zu beseitigen; ist der Finger bereits angeschwollen, so bade man denselben täglich 2 oder 3mal ½ Stunde lang in warmem Seifenwasser, mache außerdem recht warme Breiumschläge (von gekochtem Leinsamen oder Hafergrütze), um den Durchbruch des Eiters zu beschleunigen, und strenge den Finger möglichst wenig durch Arbeiten an. Während der Nacht halte man den Finger mit einem mit kaltem Wasser angefeuchteten Stück Leinen umwickelt, worüber Watte gebunden ist. Zögert der Durchbruch des Eiters lange, so muß man, besonders wenn die Schmerzen sehr heftig sind, an der Stelle der Haut, wo der Eiter durchzuschimmern scheint, mit der Spitze einer Scheere einen Einstich machen, worauf sich der Eiter entleert und die Schmerzen nachlassen. Sitzt der Eiter unter dem Nagel, dann schabe man denselben mit einem Stückchen Glas an einer Stelle ganz dünn und mache eine Oeffnung in denselben. Bis zur völligen Heilung ist der Finger öfters zu baden, überhaupt recht rein zu halten und die wunde Stelle mit weicher, fettbestrichener Leinwand zu überdecken.

Bei **Verbrennungen** unterscheidet man je nach der Heftigkeit drei verschiedene Grade. Beim ersten Grade ist Röthe und Entzündung der Haut vorhanden; beim zweiten Blasenbildung mit oder ohne nachfolgender Eiterung; beim dritten Verkohlung der Weichtheile, Brand und Schorfbildung.

In den leichteren Fällen von Verbrennung benutze man kalte Wasserumschläge, um den Schmerz zu lindern. Taucht man das

verletzte Glied sofort in Glycerin, so läßt der Schmerz augenblicklich nach und ist in wenigen Minuten gehoben. Hauptsache ist die sofortige Anwendung von Glycerin. Befindet sich die Verletzung an anderen Körperstellen, so legt man reine, weiche, reichlich mit Glycerin durchtränkte Leinenläppchen auf. In Ermangelung von Glycerin bestreiche man die Stelle mit einem der folgenden Mittel: Leinöl, Eiweiß, ungesalzene Butter, Schmalz, geriebene rohe Kartoffeln, oder stäubt Mehl darauf und bindet einen leinenen Lappen oder Watte darüber.

Bei Verbrennung zweiten Grades mit Blasenbildung sticht man die Blasen nach einigen Tagen von der Seite oder von unten an, um den Inhalt zu entleeren; die Oberhaut darf nicht entfernt werden, da sie eine schützende Decke für die verbrannte Hautstelle bildet.

Nachdem die in den aufgestochenen Blasen enthaltene Flüssigkeit mit einem angedrückten Schwamme aufgesaugt worden ist, bedeckt man die verbrannten Theile mit Wachssalbe oder Leinwand, die mit reinem Fett bestrichen ist, und in welcher man vor dem Auflegen reihenweise Löcher von der Größe eines Cent geschnitten hat, um den Eiter gut durchzulassen. Ueber diese Leinwand legt man Charpie oder Charpiewatte, darüber ein in kaltes Wasser getauchtes und gut ausgerungenes Leinentuch, hierauf von allen Seiten Watte und bindet mit einem Tuche leicht zu. Diesen Verband erneuert man täglich wenigstens 2mal und reinigt dabei die verbrannten Theile durch Ausdrücken eines darüber gehaltenen, mit lauem Wasser getränkten Schwammes.

Handelt es sich um eine schwere Verbrennung, wobei die Verletzte in Flammen steht, so muß man Geistesgegenwart genug besitzen, um das richtige Verfahren zu wählen. Man laufe nicht etwa fort, um Wasser zu holen, sondern ergreife die erste beste Decke oder ziehe den eigenen Rock aus, umwickle damit die brennende Person, werfe sie auf den Boden und rolle sie, bis die Flammen erstickt sind. Dann erst hole man mehrere Eimer Wasser und begieße die Verunglückte von Kopf bis Fuß, denn die heißen, verkohlten Kleider brennen noch weiter in das Fleisch hinein. Dann legt man die Verbrannte auf einen Teppich, entfernt die Kleider mit der größten Vorsicht, indem man sie mit einer großen Scheere so durchschneidet,

daß sie von selbst abfallen. Zur Linderung der Schmerzen dient eine flüssige Salbe, die aus 4 Unzen Leinöl und 10 Tropfen Creolin besteht. In diese Mischung taucht man Läppchen von feiner Leinwand oder Watte und bedeckt damit die verbrannten Hautstellen. Bei der Heilung verbrannter Glieder, die einander berühren z. B. der Finger, muß man die bei der Narbenbildung leicht eintretende Verwachsung derselben durch Dazwischenlegen von Charpie oder Leinen verhüten. Bei schweren Verletzungen muß sobald als möglich der Arzt zu Rathe gezogen werden.

Bei **Quetschungen** legt man auf die gequetschte Stelle Bleiwasserumschläge auf, welche ¼stündlich gewechselt werden.

Bei **Nagelquetschung** macht man Umschläge mit kaltem Wasser, rein oder zur Hälfte mit Bleiwasser gemischt. Sind die Schmerzen unerträglich und der ganze Nagel blau mit Blut unterlaufen, so steche man mit einer Stecknadel oder Spitze einer Scheere an dem unterem Rande des Nagels ein, damit das unterlaufene Blut austreten kann. Außerdem badet man den Finger 2mal täglich ½ Stunde in warmem, reinem Wasser.

Der infolge von **Verstauchung** eintretende Schmerz ist oft sehr heftig und die schmerzhafte Stelle, meistens das Fußgelenk, stark angeschwollen. Man bringt das verstauchte Glied in eine bequeme, ruhige Lage (es darf nicht herabhängen, sondern muß gerade liegen) und macht dann anhaltend 6—10 Stunden lang recht kalte Umschläge mit Handtüchern, welche in kaltem Wasser oder auf Schnee und Eis abgekühlt wurden. Knetungen und Reibungen (Massage) des Gelenkes sind oft sehr nützlich, sollten jedoch nur nach Anweisung des Arztes vorgenommen werden.

Oberflächliche, kleine **Wunden** heilen meist rasch unter einer Bedeckung mit dem gewöhnlichen gelben Heftpflaster. Man soll Wunden weder mit den Fingern berühren, noch mit Schwämmen waschen. Auch verwende man nicht die hier und da beliebten Blutstillungsmittel, wie Feuerschamm, Spinnweben u. dergl.

Spritzt das Blut in hellrothem Strahl aus der Wunde oder erfolgt die Blutung stoßweise, so genügt der einfache Verband nicht, um das Blut zu stillen. Bis zum Eintreffen des Arztes, welcher allein im Stande ist, die verletzte Schlagader zu unterbinden, kann man wenigstens das Ausfließen des Blutes verhindern, indem man

den Stamm der nächstgelegenen, größeren Schlagader zwischen dem Herzen und der Wunde mit den Fingern gegen den Knochen andrückt und so verschließt. Frisch geronnenes Blut ist die beste Bedeckung für eine frische Wunde. Daher entferne man kein Blutgerinnsel von der Wunde, sondern überlasse dem Arzte die Entscheidung, ob die Wunde gereinigt werden soll oder nicht.

Manche Personen verschlucken sich leicht, d. h. es kommt ihnen beim Essen leicht Etwas in die falsche Kehle, nämlich in den Kehlkopf anstatt in die Speiseröhre. Solche Personen müssen mit Vorsicht essen und dürfen während des Essens nicht **sprechen.** Erstickungsgefahr tritt zuweilen auch in Folge des **Verschluckens fremder Körper,** wie Knochen, Gräten, Knöpfe u. dergl. ein. Man versuche zunächst, solche Gegenstände mit dem umwickelten Finger hervorzuholen, vermeide es aber, sich dabei beißen zu lassen, etwa indem man dem Verunglückten ein Stück Holz zwischen die Zahnreihen legt; gelingt es auf diese Weise nicht, den Fremdkörper zu erreichen, so kann derselbe bisweilen durch Druck auf den Bauch, kräftige Schläge auf den Rücken und Erbrechenerregen herausbefördert werden. Steckt der Körper nicht in dem Athmungswege, sondern nur im Schlunde, so gelingt es mitunter, ihn mit etwas Brot- oder Semmelkrumen oder mit etwas fetter Speise hinunterzuschlucken und so in den Magen zu befördern. Will man sich davon überzeugen, daß Nichts mehr in der Speiseröhre steckt, so lasse man die betreffende Person einige Schlücke Flüssigkeit hinunterschlucken; geht das Schlucken gut und kommt die Flüssigkeit nicht wieder heraus, so erkennt man daran, daß die Speiseröhre vollständig frei ist.

Annähernde Vergleichstabelle

der deutschen (metrischen) und amerikanischen Maaße und Gewichte mit den hier gebräuchlichen vereinfachten **Küchenmaaßen.**

Flüssigkeit.

				ungefähr:
1 Eßlöffel Flüssigkeit,	ungefähr	=	½ Unze	(14 Gramm)
1 Weinglas gewöhnlicher Größe	"	=	2 Unzen	(56 ")
8 Eßlöffel = 1 Tasse	"	=	4 "	(113 ")
1 Kaffeetasse	"	=	½ Pint	(¼ Liter)
4 Kaffeetassen	"	=	1 Quart	(1 ")

Mehl.

1 Eßlöffel Mehl,	ungefähr	=	½ Unze	(14 Gramm)
4 Kaffeetassen gesiebtes Mehl, eben gestrichen (= 1 Quart)	"	=	1 Pfund	(453 ")
3 Kaffeetassen gesiebtes Maismehl	"	=	1 Pfund	(453 ")

Zucker.

1 Eßlöffel Zucker,	ungefähr	=	1¼ Unze	(35 Gramm)
1 Kaffeetasse granulirter Zucker	"	=	½ Pfund	(226 ")
2 Eßlöffel Puderzucker	"	=	1 Unze	(28 ")
2½ Kaffeetassen Puderzucker	"	=	1 Pfund	(453 ")

Butter.

1 Eßlöffel Butter,	ungefähr	=	1 Unze	(28 Gramm)
1 eigroßes Stück Butter	"	=	2 Unzen	(56 ")
1 Kaffeetasse Butter	"	=	½ Pfund	(226 ")

Salz.

1 Eßlöffel Salz,	ungefähr	=	1 Unze	(28 Gramm)

(Selbstverständlich sind Eßlöffel und Kaffeetassen mittlerer Größe gemeint.)

Metrische Gewichte (genauer angegeben).

¼	Kilogramm	=	8.81	Unzen oder	0.55	Pfund
½	"	=	17.63	"	1.10	"
1	"	=	35.27	"	2.20	"
2	"	=	70.54	"	4.41	"
3	"	=	105.82	"	6.61	"
4	"	=	114.09	"	8.82	"
5	"	=	176.37	"	11.02	"
6	"	=	211.64	"	13.23	"
7	"	=	246.91	"	15.43	"
8	"	=	282.19	"	17.64	"
9	"	=	317.46	"	19.84	"
10	"	=	352.74	"	22.05	"

Amerikanische Flüssigkeitsmaaße (genau).

4 Gills	=	1 Pint (0.4732 Liter)
2 Pints	=	1 Quart (0.9464 ")
4 Quarts	=	1 Gallon (3.7854 ")
31½ Gallons	=	1 Barrel
2 Barrels	=	1 Hogshead

Amerikanische Trockenmaaße (genau).

2 Pints	=	1 Quart (1.101 Liter)
8 Quarts	=	1 Peck (8.809 ")
4 Pecks	=	1 Bushel (35.24 ")
36 Bushels	=	1 Chaldron

Amerikanische Gewichte (genau).

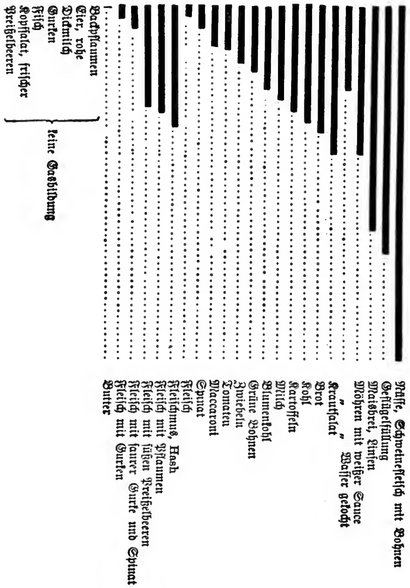
16 Drams	=	1 Unze	(28.35 Gramm)
16 Unzen	=	1 Pfund	(0.4536 Kilogramm)
25 Pfund	=	1 Quarter	(11.34 ")
4 Quarters	=	1 Hundredweight	(45.36 ")
2000 Pfund	=	1 kleine Tonne — short ton	(0.9072 metric ton)
2240 Pfund	=	1 große Tonne — long ton	(1.017 ")

Metrische Flüssigkeitsmaaße (genau).

¼ Liter	= 0.264 Quarts		¼ Quart	= 0.236 Liter
½ "	= 0.528 "		½ "	= 0.473 "
1 "	= 1.057 "		1 "	= 0.946 "
2 "	= 2.113 "		2 "	= 1.893 "
3 "	= 3.170 "		3 "	= 2.839 "
4 "	= 4.227 "		4 "	= 3.785 "
5 "	= 5.283 "		5 "	= 4.731 "
6 "	= 6.340 "		6 "	= 5.678 "
7 "	= 7.397 "		7 "	= 6.624 "
8 "	= 8.453 "		8 "	= 7.570 "
9 "	= 9.510 "		9 "	= 8.517 "
10 "	= 10.567 "		10 "	= 9.464 "

Tabelle der Gasmengen,

welche die verschiedenen Speisen entwickeln.



Verdauungstabelle,

welche angibt, in wieviel Stunden die hierunten aufgeführten Nahrungsmittel verdaut werden.

Aal,	verdaut in	6 St.
Aepfel,	„	1½
Beefsteak,	„	3
Birnen,	„	1½
Blumenkohl,	„	1½
Bohnen, weiße	„	2½
Brot	„	3½
Brotrinde	„	2
Butter	„	3½
Eier, rohe	„	2
„ hartgekochte	„	3½
„ weichgekochte	„	2½
Entenbraten	„	4
Erbsen	„	2½
Erbsensuppe, durchgeschlagene	„	1½
Fisch, gebratener	„	3
„ gekochter	„	2½
Geflügel, fettes	„	4
Graupensuppe	„	1½
Hafergrütze	„	1½
Hammelbraten	„	3¾
Hammelfleisch, gekochtes	„	4½
Hirn, gekochtes	„	1½
Hühnerfricassee	„	2¾
Käse	„	3½
Kalbsbraten	„	3
Kartoffeln, gebr.,	verdaut in	2½ St
„ gekochte	„	3½
Kohl, gedämpfter	„	4½
Kohlrüben	„	3½
Linsen, saure	„	2½
Maccaroni mit Fett	„	2½
Milch, gekochte	„	2
„ ungekochte	„	2¼
Nudeln mit Fett	„	2½
Nüsse	„	5
Pudding, Eier und Milch	„	2¾
Rinderbraten	„	3
Rindfleisch, gekochtes	„	3½
Reis	„	1
Rübchen (Möhren), junge	„	1½
Sago, gekochter	„	1½
Sauerkraut	„	4½
Schinken, roher	„	3
Schweinebraten	„	4
Schweinefleisch, gekocht	„	5
Spinat und Spargel	„	1½
Weizenbrot und Hefenkuchen	„	3
Wildbraten	„	1¾
Zwieback	„	2

Der Nährwerth

einiger Nahrungs- und Genußmittel.

Die nachfolgenden enthalten auf je 100 Theile, an	Eiweiß	Fett	Kohlen-hydrate	Wasser	Salz (Asche)	Holzfaser
Rindfleisch, mittelfett	21	5	—	73	1	—
Kalbfleisch, mager	19	1	—	79	1	—
Schweinefleisch, mager	20	7	—	72	1	—
Hammelfleisch, mager	18	5	—	76	1	—
Cervelatwurst	17	40	—	37	6	—
Huhn	20	4	—	75	1	—
Eier	16	12	—	71	1	—
Kuhmilch	3	4	5	87	1	—
Hecht	18	1	—	80	1	—
Schellfisch	17	1	—	79	2	—
Stockfisch, getrocknet	80	1	—	17	2	—
Hering, gesalzen	20	21	—	43	16	—
Butter	2	84	—	13	1	—
Magerkäse	35	4	2	54	5	—
Erbsen und Bohnen	23	2	52	16	2	5
Linsen	25	2	53	14	2	2
Reis	8	1	76	13	1	1
Hafergrütze	15	6	65	10	1	3
Weizenbrot	6	1	47	44	1	1
Roggenbrot	6	—	48	43	1	2
Kartoffeln	2	—	20	76	1	1
Kohlarten	2	—	6	90	1	1
Salat	1	—	3	93	1	1
Aepfel, Birnen, Kirschen	—	—	12	82	1	5
		Alcohol				
Lagerbier	½	3	6	90	½	—
Rheinwein	—	9	2	89	—	—
Sherry	—	17	2	81	—	—
Cognac oder Whiskey	—	70	—	30	—	—

Speisezettel.

Die nachstehende Zusammenstellung soll ein praktischer und schneller Rathgeber sein, wenn die Hausfrau sich die Frage vorlegt: „Was kochen wir heute (oder morgen)?“ Die Speisen sind im harmonischen Verhältnisse des Nährwerthes und Geschmackes für Mittag- und Abendessen zusammengestellt.

Mittagessen.

Einlaufsuppe; gekochtes Rindfleisch mit Meerrettigsauce.
Linsensuppe; Gulasch mit Kartoffeln.
Reissuppe; gekochtes Rindfleisch mit Petersilienkartoffeln.
Nudelsuppe; Gänseklein mit Reis.
Himbeerensuppe; Klops mit Kartoffeln und grünem Salat.
Weiße Bohnensuppe; gekochtes Rindfleisch mit gelben Rüben.
Einlaufsuppe; Bratwurst mit Sauerkraut.
Erbsensuppe; Wiener Schnitzel mit Bratkartoffeln.
Kartoffelsuppe; Fricadellen mit Bayrisch Kraut.
Chinesische Suppe; gebratene Ente mit Selleriesalat.
Sagosuppe; Rinderbraten mit Kartoffeln.
Gerstensuppe; gebratene Kalbsleber mit Kartoffelbrei.
Linsensuppe; gekochtes Rindfleisch mit Senfsauce.
Nudelsuppe; Hammelsrippchen mit Rosenkohl.
Eintrennsuppe; polnische Karpfen mit Kartoffelklößen.
Suppe mit Griesklößchen; Hasenbraten mit Rothkraut.
Linsensuppe; Kalbscotelets mit Grünkohl oder Spinat.
Nudelsuppe; Irish Stew with Vegetables.
Gebraunte Mehlsuppe; Rinderbraten mit Zwiebelsauce und Kartoffelklößen.
Gräupchensuppe; Schinken mit Maccaroni.
Kalbfleischsuppe; Kalbsbraten-Ragout mit Kartoffelbrei.
Griessuppe; Beefsteak mit gebratenen Kartoffeln.
Gerstensuppe; Kalbsnierenbraten mit Kopfsalat.
Nudelsuppe; Fleischklöße mit sauren Linsen.
Beefsuppe; Hefenklöße mit Apfelmus.
Kartoffelsuppe; Dampfnudeln mit Zwetschgen.
Gemüsesuppe; Fleischklöße mit Zuckerschoten.
Fleischbrühe mit Klößchen; Blumenkohl mit weißer Sauce und Kalbcotelets.
Reissuppe; Pfefferfleisch mit Salzkartoffeln.
Fleischbrühe mit Markklößchen; Rinderbraten mit Salat und Compot.
Tomatensuppe; gebratene Kalbskeule mit Spinat.
Mehlsuppe; Bratwurst mit sauren Linsen.
Gerstensuppe; Rindfleisch mit gelben Rüben.
Einlaufsuppe; Schweinsknöchel mit Sauerkraut und Erbsenbrei.
Selleriesuppe; altes Huhn mit Reis.

Graupensuppe; Hammelfleisch mit Kartoffelstückchen.
Gemüsesuppe; Hasenbraten mit Apfel-Compot.
Erbsensuppe; Gulasch mit Kartoffelbrei.
Griessuppe; Ragout von Rinderbraten mit Kartoffelbrei.
Reissuppe; gebratene Gans mit Grünkohl und Kartoffeln.
Sagosuppe; saurer Rinderbraten mit Kartoffelklößen oder Nudeln.
Gekochte Tauben oder Rindfleisch mit Reis und Blumenkohl.
Bohnensuppe; gedämpfter Hammelschlegel mit Salzkartoffeln.
Reissuppe; Frankfurter Wurst mit sauren Linsen.
Brotsuppe; Schellfisch mit brauner Butter und Kartoffeln.
Gerstensuppe; Schweinscotelets mit Spinat.
Fleischbrühe mit Klößchen; Beef à la mode mit Kartoffelpfannkuchen.
Hafergrützsuppe; gebratene Leberwurst, Sauerkraut und Kartoffeln.
Erbsensuppe; Eier mit Schinken und Spinat.
Kartoffelsuppe; Rindfleischragout mit Salzkartoffeln.
Reissuppe; gekochtes Rindfleisch mit sauren Kartoffeln.
Suppe mit Leberknödel; Schweinscotelets mit Kartoffelbrei.
Linsensuppe; Beef à la mode mit Spinat, Kartoffeln.
Kartoffelsuppe; gekochter Schinken, Spinat und Kartoffelsalat.
Französische Suppe; gebratenes Huhn mit Salat.
Blumenkohlsuppe; Pichelsteiner Fleisch.
Suppe mit grünen Erbsen; gebratene Kalbskeule mit Salat.
Gerstensuppe; Wiener Rostbraten mit Kartoffeln.
Gemüsesuppe; gebackenes Kuheuter mit Petersilienkartoffeln.
Tomatensuppe; gebratenes Huhn mit Gurkensalat.
Sauerampfersuppe; Schellfisch mit Buttersauce und Obstkuchen.
Zwiebelsuppe; Kaninchen-Ragout mit Reis.
Einlaufsuppe; Hamburger Steak mit Kartoffeln.
Gerstensuppe; gebackene Smelts mit Succotash.
Champignonsuppe; Irish Stew.
Ochsenschweifsuppe; Hasenpfeffer mit Kartoffelklößen.
Einbrennsuppe; Hühnerfricassee mit Klößchen.
Suppe mit weißen Bohnen; Schweinebraten mit Sauerkraut.
Linsensuppe; Kalbsnierenbraten mit Kartoffelsalat.
Tapiocasuppe; Ragout von Rind- oder Hammelfleisch mit neuen Kartoffeln und Spätzle.
Kohlsuppe; gebratene Tauben mit Compot.
Gerstensuppe; gewärmter Kalbsbraten mit Kartoffelsalat.
Kartoffelsuppe; Stockfisch mit Schoten.
Nudelsuppe; Schnittbohnen mit Rindfleisch oder neuem Hering.
Blumenkohlsuppe; Schweinebraten mit Salat und Kartoffeln.
Einlaufsuppe; gebratene Ente mit Rothkraut oder Sauerkraut.
Heidelbeerkaltschale; Hammelfleisch mit grünen Bohnen.
Sauerampfersuppe; Rindfleisch mit Gurkensalat.
Erbsensuppe; Hammelfleisch mit Rüben.

Brotsuppe; Corned Beef with Cabbage.
Gänseklein mit Reis; gebratene Gansleber.
Zwiebelsuppe; gehacktes Beefsteak mit grünen Erbsen.
Fleischbrühe mit Markklößchen; gebratener Turkey mit Salat und Compot.
Spargelsuppe; gebratene Kalbsleber mit Endiviensalat.
Mock Turtle Soup; Lammcotelets mit grünen Bohnen.
Tomatensuppe; Backhuhn mit Salat.
Erbsensuppe; Schweinscotelets mit Winterkohl und Salzkartoffeln.
Spargelsuppe; Schinken mit jungen Erbsen und Salzkartoffeln.
Biersuppe; Milchreis mit Bratwurst.
Kartoffelsuppe; Eierkuchen mit Compot.
Mehlsuppe; Weiße Bohnen mit geräucherter Wurst.
Graupensuppe; Kalbfleisch-Fricassee mit Reis.
Kirschsuppe; Hackebraten (Falscher Hase) mit Gemüse.
Erbsensuppe; Fleischklößchen mit saueren Kartoffeln.
Sagosuppe; Rindfleisch mit Sardellensauce.
Graupensuppe; Hammelfleisch mit Kohlrabi.
Kartoffelsuppe; gewärmter Gänsebraten mit Winterkohl und Bratkartoffeln.
Semmelsuppe; Leberklöße mit Kartoffelsalat.
Griessuppe; Rindfleisch mit Wirsinggemüse.
Kohlsuppe; gebratene Taube mit Compot; Windbeutel.
Kartoffelsuppe; Pfannkuchen mit eingemachten Früchten.
Suppe von Kalbsknochen mit Semmelklößchen; Spinat mit Eiern, gewärmter Braten und Kartoffeln.
Kartoffel- oder Reissuppe; Rührei mit Salat.
Fleischbrühe mit Fleischklößchen; Hammelkeule mit Spinat und Kartoffeln.
Weinsuppe; Schweinscotelets mit Wirsinggemüse und Kartoffeln.
Hühnersuppe mit Nudeln; Hühnerfricassee mit Kartoffeln.
Ochsenschweifsuppe; Schweinebraten mit Rothkraut.
Einlaufsuppe; gekochtes Rindfleisch mit Schnittlauchsauce.
Gerstensuppe; gebratene Kalbsleber mit Kartoffelbrei.
Suppe mit Schwemmklößchen; gebratene Ente mit Kartoffeln gefüllt.
Nudelsuppe; Blutwurst mit Sauerkraut.
Linsensuppe; Rinderbraten mit Spinat und Kartoffeln.
Gebraunte Mehlsuppe; Rindskaldaunen mit Kartoffeln.
Zwiebelsuppe; Rindfleischragout mit Kartoffeln.
Spargelsuppe; Klops mit jungen Möhren.
Gemüsesuppe; Kalbsrouladen mit Spargel.
Reissuppe; gekochtes Rindfleisch mit grünen Bohnen.
Chinesische Suppe; gekochtes Rindfleisch mit Kohlrabi.
Blumenkohlsuppe; Wiener Rostbraten mit Kartoffeln.
Tomatensuppe; gebratene Kalbsleber mit Kartoffelbrei.
Einlaufsuppe; Hammelcotelets mit Schwarzwurzel.
Reissuppe; Hasenpfeffer mit Kartoffeln.

Abendessen.

Kaltes Fleisch, Kartoffelsalat; Bier oder Thee.
Marinirter Hering mit Kartoffeln; Bier.
Bohnensuppe mit Frankfurter Würstchen; Bier.
Uebriges gekochtes Rindfleisch in Essig und Oel, harte Eier; Thee.
Frische Wurst, Butterbrot mit Käse; Thee.
Rührei mit Schinken, Butterbrot; Thee.
Heringssalat, Butterbrot; Bier.
Sülze mit Essig und Oel, Butterbrot; Thee.
Frische Wurst, Kartoffelsalat; Thee.
Gebratene Leberklöße, Salat; Bier.
Kalte Fleischklößchen mit Salat, Käse; Bier.
Gekochter Schinken, Bratkartoffeln; Thee.
Neue Heringe mit Kopfsalat, Butterbrot; Bier.
Weiche Eier, Butterbrot, Käse; Thee.
Aufgebratenes Rindfleisch mit Salat; Bier oder Thee.
Gebratener Kartoffelbrei mit Leberwurst; Thee.
Kartoffeln, Bratwurst, Gurkensalat; Bier.
Frische Wurst mit Kartoffelsalat; Bier.
Gebratene Klöße mit Salat; Thee.
Gekochter Schinken, Käse; Thee.
Warme Würstchen mit Meerettig, Käse; Thee.
Heringssalat, Butterbrot; Thee.
Aufgebratenes Rindfleisch mit rothen Rüben; Thee.
Kartoffeln mit Hering; Bier.



